

Entrevistas

Número 50 - Diciembre 1988



Gabriel Matamalas



Margarita Colmillo



Jaime Rosselló



Miguel Tarrasa



HABLAMOS DE LAS MATANZAS

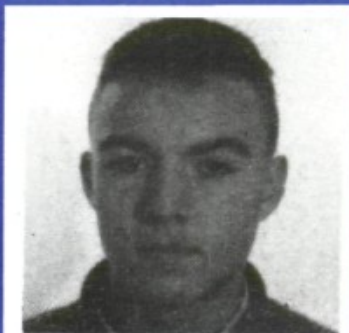
EN PÁGINAS CENTRALES

Arqueología

ELS NAVETIFORMES, por Alfred F. Arnau



Magdalena Nicolau



Antonio Nicolau



Manuel Gallego

Restaurante



SANTA MARIA DEL PUERTO

**UN LUGAR IDEAL PARA BODAS,
COMUNIONES, COMIDAS DE
COMPAÑERISMO Y NEGOCIOS**

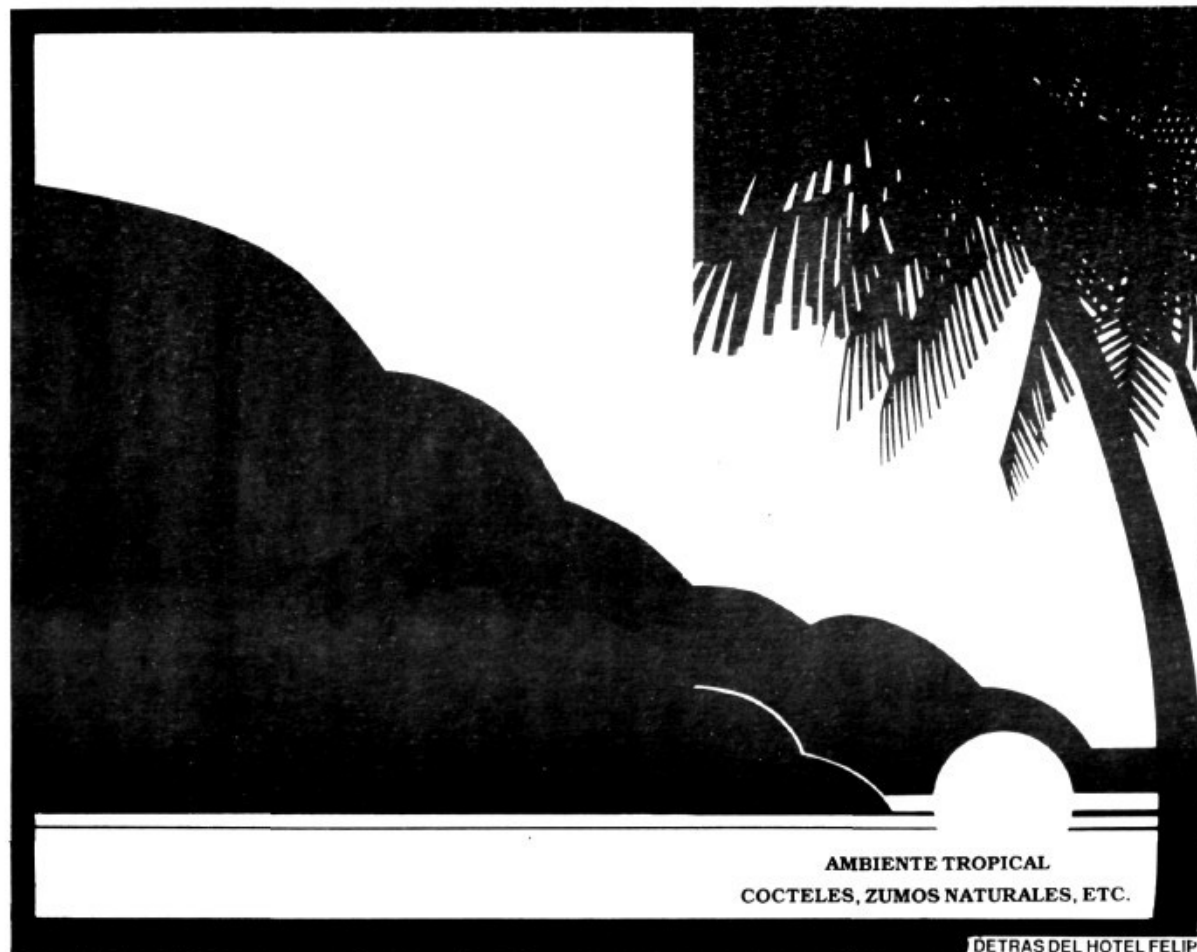


**Carnes y gran variedad de pescados
frescos**

LUNES CERRADO

*Cra. Cuevas Drach, s/n
Tel. 82 09 09*

*PORTO CRISTO
Mallorca*



B
A
L
I
BAR

LA DISCOTECA DE PORTO CRISTO SE LLAMA



Te esperamos
con tu marcha
favorita,
ambiente agradable



EN LAS NAVIDADES VUELVE EL SABOGA
CON LA MARCHA QUE ESPERAMOS



Joyas y Perlas
MAJORICA

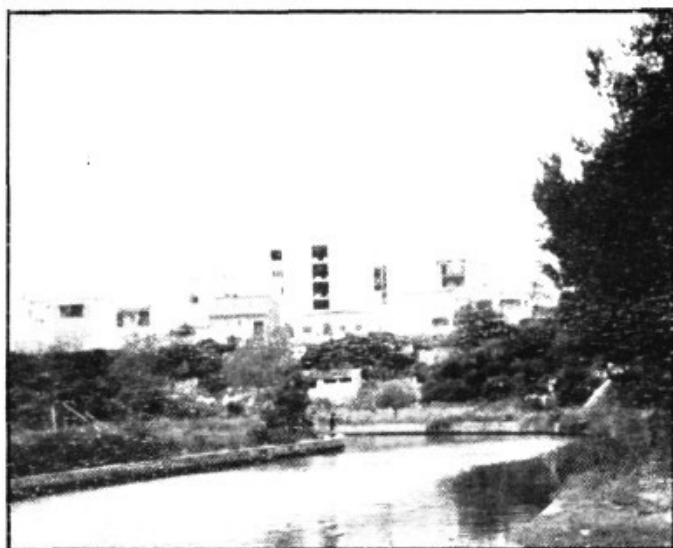
Porto Cristo un largo recorrido que se debe andar

El puente alto del Rivet de Porto Cristo parece un hecho. El Ayuntamiento ha desempolvado la idea de hace 20 años y se está plantenado llevarlo a cabo. Además el ambicioso puente, esta vez en marcha, lleva acompañado otro proyecto tan importante o más y es la ampliación del finall del Rivet hasta prolongar sus aguas al Puerto Romano antigua ocupación de este puerto tan precioso. Esta revista ha sabido que la idea va en serio y que los ingenieros de caminos, canales y puertos Juan Serra y Juan Morey, están topografiando todos los planos del recorrido, ya que el estudio que les ha encargado el Ayuntamiento se basa en la dimensión del puente, impacto ambiental, costes del mismo etc.

También ambos técnicos quieren acompañar en el estudio un boceto de las posibilidades de ampliación del Rivet, con relación a su prolongación hasta el puerto romano.

Si el Ayuntamiento de Manacor está decidido a darle nuevas dimensiones al puerto de Porto CRisto bienvenidas sean ya que en definitiva, tener un paseo marítimo importante a nadie le debe molestar. Lo que sí deben de tener en cuenta los responsables municipales es que las decisiones que tomen respecto a las reformas tienen que tener un fondo ambicioso, ya que estructurar Porto Cristo a corto plazo no es de ninguna manera positivo. El estudio debe de ser consultivo y valiente, no sirve detenerse en gazmoñerías y actitudes conformistas y a que lo que hoy es una idea llevadera, puede ser mañana un proyecto obsoleto.

Porto Cristo, tiene muchas posibilidades si el enfoque es amplio y futurista nos podemos adelantar al



asentamiento que debemos asegurar, ya que nadie debe dejar de saber que Porto Cristo es un lugar con futuro, aquí se asientan vecinos de Manacor, vecinos de lugares varios, que tienen su lugar de trabajo en «Sa Coma», en «Cala Millor», «Calas de Mallorca», «S'Illot» etc.

Todas las reformas y cambios tienen su lado positivo y su lado negativo. Pero después de las matizaciones que en su día se hagan efectivas lo que no debemos olvidar es que Porto Cristo vive del turismo y esa industria que nos mantiene, no debemos descuidarla.

Las matanzas... que vienen

No debemos olvidar que las matanzas, hace muy poco tiempo, eran parte del paisaje mallorquín. Días antes y días posteriores la celebración era protagonista de muchas alegrías, aparte en sí del encuentro social que significaba, era una acumulación de carne para proveer los siguientes momentos de existencia.

Los tiempos cambian, el panorama es diferente, las mentalidades evolucionan, las ideas se adaptan y las necesidades se distribuyen de diferente manera. Todo esto hace que las costumbres sean cada vez más uniformes y menos primitivas, las grandes empresas buscan ser protagonistas, para suministrar todos los servicios canalizando nuestras necesidades de forma obligatoria ya que hasta la administración anda aliada con las super-empresas.

Este año por ejemplo, ha estado en un hilo el que las matanzas se hiciesen en un gran matadero comarcal, pero se está pensando que dentro de muy poco esos cerdos criados artesanalmente, pasen por un reglamento y por un mismo lugar alegando sanidad y las

grandes empresas que hay que asegurar la práctica de las matanzas ofreciendo además estas empresas unos servicios, más modernos y menos costosos.

Todo esto está muy bien y realmente hay una parte de razón, pero está claro que se olvidan todos los pormenores del gran significado social. La motivación que produce una matanza no se puede cambiar tan fácilmente por otra tradición.

El rodillo consumista no cree en tonterías de ancianos y seguro que las matanzas les quedan pocos años de existencia. Desde esta revista se quiere dejar constancia, que la sanidad y la calidad, se pueden proveer mejor, en una finca bien informada y visitada por un veterinario con cierta asiduidad, ya que las matanzas se deben salir un poco del mercado, proque supone por un lado un ahorro a personas de poco nivel adquisitivo y por otro lado socialmente impedir este rito es dinamitar en nombre del progreso ese tiempo que a veces se obtiene armónicamente, en nombre de la solidaridad.

Construcciones **TRIANGLE**

TODO REFERENTE A LA CONSTRUCCION

PROYECTOS Y MEDICIONES

**COMUNICAMOS QUE EN LA URBANIZACIÓN DE SES COMES - ES PINARÓ,
MUY PRONTO TENDREMOS A SU DISPOSICIÓN PISOS DE 104 M².,
TAMBIEN PLAZAS DE GARAJE Y LOCALES COMERCIALES**

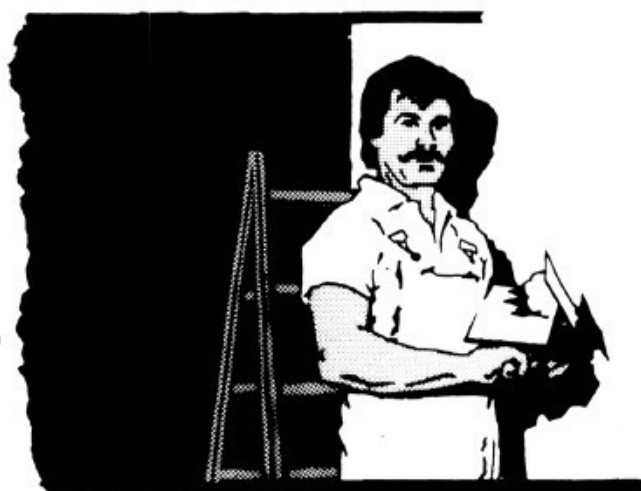
FACILIDADES DE PAGO

Información: C/. Bosch, 2 - Tel. 55 42 13 - Horario: 9,30 a 13,30 y de 5 a 8

Y además...

- * PISCINAS
- * APARTAMENTOS
- * CHALETS
- * EDIFICIOS
- * LONJAS
- * REFORMAS, etc.
- * PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Tels. 55 00 62 - 55 29 19
MANACOR



Cocina

Sección a
cargo de Miguel Gelabert



58.- EN UN VASO DE AGUA

Para estar segura de que la pasta de la pizza o de unos brioches, suben bien, sin tener que estar vigilándola constantemente, reservar una pequeña bola antes de dejarla reposar, y echarla en un vaso con agua. La pasta está a punto cuando la bolita remonta la superficie del agua y se queda allí.

59.- ¿BERENJENAS O ESPONJAS?

La verdad es que las berenjenas se convierten en auténticas esponjas cuando se las pone a freír en un baño de aceite, que, por otra parte, es la única manera de poder freírlas bien. Una solución para que no se beban demasiado aceite es dejarlas macerar en sal gorda durante 3 horas y luego pasarlas por una crema ligera hecha a base de un poco de harina con limón y clara batida.

60.- QUESO BLANCO BIEN ESCURRIDO

El queso blanco tierno, que se utiliza también para hacer pasteles o tartas saladas, es mejor si se escurre durante un par de horas, por lo menos. Envolverlo bien en una muselina, colocarlo en una escurridora y, para ganar tiempo, tapar ésta con un plato, con un peso encima, una lata de guisantes, por ejemplo. Así estará escurrido en poco más de una hora.

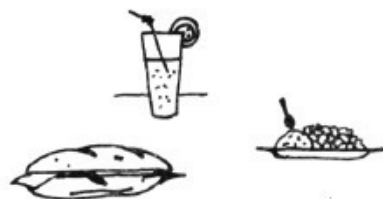
61.- PECECILLOS DE PESCADO

Evitar que se rompan las láminas de pescado superdelgaditas bañándolas durante 5 mn. en zumo de limón fuerte y, después de enharinarlas ligeramente, enroscarlas dándoles la vuelta a los dos extremos, en sentido inverso, con la punta de los dedos. Es importante que queden bien enroscadas, repetir la operación un par de veces, antes de ponerlos a freír.

62.- BAÑO MARIA PARA TODO

Pero no todo en el mismo sitio. Hay que tener claro que para preparar chocolate fundido o montar una salsa holandesa o bearnesa hay que poner el baño-María sobre fuego de gas. En cambio, para cocer una crema de caramelo, las terrinas de foie gras, así como una mousse de pescado, es mejor el horno.

Bar CA'N PEDRO



DIRECCIÓN:
PEDRO
PANYELLA

ESPERAMOS SU VISITA

A SU DISPOSICION EN
CALLE SUREDA, 11

Dep Legal: PM 507/1983
Revista Mensual de información local
Apartado de correos: 134
Teléfono: 57 05 57 (Tardes)

DICIEMBRE 1988

Número 50

Donativo: 100 ptas.

Director:

Rafel Gabaldón San Miguel

Vice-Director:

Juan Tur Santandreu

Colaboran:

DISTRIBUCIÓN Y CINTAS:

Isabel, Pilar, Plaza, Diana y
Francisco Javier

COLABORADORES:

Norat Miguel

Antonia Mascaró

Jaume Brunet

Antonio Rodríguez

Rafael Rodríguez

Colectivo 8

Magdalena

Alfred Chico

Foto Blau

Norat Puerto

Futbol P.C.

Gesport

Foto Delfín

Foto Moreno

Andreu Amer

J. Mestre

Mateo

Cati

Correos

Alex

M. Gelabert

Pedro Carrió

Dibujos cocina Xisco Cortès

Alfred F. Arnau

Margalida Sitges

Joan Rosselló

Pedro Riera

Francesc Galmés

Gabriel Matamalas Bosch

Gabriel Matamalas Bosch, nació en Son Moro Payetó, el día 22 de julio de 1915, tiene en la actualidad 73 años. A los 6 años, en el 21, pierde a su madre, y tiene que bajar a vivir a Porto Cristo en la carretera vieja nº 10, ahora C/ Navegantes, en la casa de su hermana Margarita. Su hermana estaba casada con uno de los marineros más antiguos de Porto Cristo, Sebastián Vadell Roig, familia de los Patró Pelats.

Trabajó en la construcción y en una fábrica propia de mosaicos, hasta que en el año 62 cumple la

friolera de 26 años, con el boom turístico encima, montó el famoso y castizo *Hostal Esperanza*. Allí junto con su mujer Magdalena Galmés Bauzá y su cuñado Serafín han capeado el temporal lo mejor posible. De su matrimonio con la señora Magdalena han tenido 2 hijos, ambos gemelos, siendo su edad en la actualidad de 40 años por barba, tanto para Jaime como para Gabriel. Nos dice Gabriel, que después del parto de su esposa, dos de un golpe, se asustó tanto que no quisieron encargar más.

-Buenas tardes, señor Gabriel Matamalas, ¿háblenos un poco a los porteños de sus principios, la época más lejana que recuerde?

-Como sólo es una entrevista, empezaré desde los 21 años, cuando me llamaron para ir a la guerra, momento que recuerdo con pena, ya que yo no era, ni rojo ni falangista, ni monárquico ni nada de nada, me movilizaron y tuve que cumplir con mi obligación.

-¿Qué hizo y dónde estuvo en la guerra del 1936?

-Resumiendo diré que me encontraba de ayudante del Peluquero con Francisco Rayó y también hacía en los ratos libres de picapedrer. Me llamaron al Arenal y ahí me embarcaron para Cádiz la primera cosa que ví, fue un barco de la cruz roja con 10.000 mutilados de guerra, no quiero recordar aquellos momentos. Estuve movilizado en casi todas las provincias de la Península, menos en el norte. Mala época aquellos días. En el 39 vinimos para Mallorca, antes nos hicieron hacer una escala de 2 días en Menorca. El 6 de Julio de 1939 me licenciaron.

-¿Y que pasó después?

-Estuve 9 meses de permiso, trabajando de nuevo de albañil, volvieron a llamarme para la 2ª Guerra Mundial. Esta vez tuve suerte, me destina-



ron a Cala Millor. Al terminar la Guerra Mundial, la 2ª claro está, me puse a trabajar de albañil, con Capellano, durante los 2 próximos años. Luego me casé, de esto hace 45 años, con Magdalena Galmés Bauzá, que es gemela de la mujer de Mac, por eso luego nosotros también tuvimos un parto con gemelos, Jaime y Gabriel.

Después de casarme compré la fábrica de mosaicos y allí trabajé hasta montar el *Hostal Esperanza*.

-Háblenos del *Hostal Esperanza*.

-Allí he pasado de todo, bueno aquí, he tenido algún disgusto con clien-

tes, pero por lo general tengo clientes que me han dejado buen recuerdo.

Los primeros años le alquilaba el *Hostal* a Jaime Felip a 35 pts. cada habitación doble. Luego empecé a dirigirlo y contratar mis propios clientes durante años cobraba por habitación doble, 40, 50, 60, 80, 100 pts. diarias. Ahora en la temporada de verano 2.000 pts./ habitación y 1.500 temporada baja/ habitación doble. Estoy contento, nunca me han faltado clientes. Antes dábamos servicio completo, ahora sólo se puede dormir.

Quiero resaltar aquí, que mi mujer tiene 70 años y ella es parte impor-

ante de la *Pensión Esperanza*, ya que se encarga de casi todas las faenas que genera la pensión y también mi cuñado Serafín. El *hostal Esperanza* somos nosotros tres, mis hijos tienen sus trabajos y no se cuidan de esto.

-Usted dirá, cuéntenme lo que quiera resaltar para la revista?

-Los viejos somos muy nostálgicos y hablamos siempre del pasado, ya que puedo hablar del pasado diré que me acuerdo mucho de cuando hacía partidas de Truc en el Centro Recreativo y también recuerdo la copa que gané en un campeonato, hice subcampeón y me dió mucha alegría, y tam-

bién me acuerdo del Bar Ca'n Noi.

-¿Y el Bar Peseta?

-El Bar Pëseta es de los modernos, yo estoy hablando cuando el bar Peseta, no había nacido ni imaginado.

-Veo que usted ha disfrutado en el pasado?

-Antes éramos como hermanos, todos como de la misma familia y a pesar de lo humildes que éramos, creo que fueron momentos de sinceridad y de respeto.

Le diré que las fiestas eran mejor que ahora, el paseo de la Sirena echaba chispas en fiestas, fiestas sin riñas, ni drogas, ni jaleos. Allí con la orquesta Drach, disfrutábamos de lo lindo. Y los carnavales. Ahora todo se ha perdido.

-Siga, siga, a mí me parece muy interesante, lo que cuenta.

-Me hace gracia lo que estoy pensando, antes cuando querías bailar con una chica que te gustaba, tenías primero que hablar con su madre, tenías que parecer buen chico a los ojos de su madre y hasta que la relación era firme eras vigilado por todos los lugares.

Por Sant Antoni, era otra cosa, disfrutábamos mucho y las matanzas para nosotros en aquella época era un acontecimiento.

-¿Qué me dice de ahora el señor Gabriel?

-Ahora todo ha cambiado muy rápido, cada día llevamos más velocidad, creo, es mi opinión, que vamos por mal camino, ya no hay ilusión por nada.

-Veo que esta época le gusta menos que las anteriores

-El mundo y las personas se ha ido deshumanizando, empeorando, volviéndose salvajes, creo que este materialismo que ahora nos roza y nos convierte, nos está volviendo un poco locos, hemos perdido la mayoría

de los valores, el concepto de la amistad y creo que ahora la gente es más egoísta. Entiendo, mire usted a muchos de mi edad, que no quieren ver las cosas de ahora, antes el futuro era optimista y veías con orgullo a los tuyos. Ahora no se conocen ni los familiares.

-¿Alguna anécdota en especial?

-Decir que una vez, cuando estaba en el bar Sótano, el de abajo, vino a saludarme un alemán que era mi doble, se parecía tanto, que tengo fotos totalmente iguales.

Texto y fotos:
Redacción



FLORISTERIA
MIMOSA
GARDEN CENTER



LA VIDA SE VE MEJOR
AL LADO DEL COLOR
VERDE DE LAS
PLANTAS

VIVEROS
Y
FLORISTERIA



**OFERTAS SEMANALES
EN FLORES**

C/. Peñas, 52

PORTOCRISTO

TEL. 82 09 08

Bando Municipal

-De parte del Señor Alcalde se hace saber, a los vecinos de Porto Cristo que dentro de muy poco tiempo se acabarán las calles oscuras, ya que hemos contratado **dos electricistas** para Porto Cristo, se cuidarán ambas personas del mantenimiento del alumbrado y de poner al día todas las farolas arreglando los cristales de las rotas y pintando poco a poco todas las deterioradas. Además estos nuevos electricistas pondrán en marcha el alumbrado de lugares que no lo tienen correctamente.

-También se hace saber a los vecinos de Porto Cristo que a primeros de año entrarán en funcionamiento dos nuevos servicios, completando las necesidades de una amplia población estos servicios serán un **nuevo estanco** y también una **nueva farmacia** entiendo que Porto Cristo está creciendo y conviene que todos estéis contentos, yo como alcalde del barrio, me alegro de vuestras mejoras.

-Os digo además, para eso soy vuestro alcalde, aunque vosotros no lo queráis, que también hemos proyectado un nuevo servicio. Este servicio se llama **un cementerio** para Porto Cristo. No hace falta que me digáis que estáis contentos, yo os conozco y lo sé, este bando municipal será para vosotros inolvidable, porque el cementerio está presupuestado dentro del Plan General Urbano y este proyecto podéis aseguráros, que será un hecho y una realidad.

-Y como soy vuestro alcalde y estoy de buenas os quiero dar otra buena noticia: que muy pronto tendréis en Porto Cristo un proyecto esperado. Este proyecto se llama **«El puente alto del riuet»** y **no sólo pondremos un puente, que posibilitará el acceso a nuevas embarcaciones, sino que modificaremos el cauce del riuet hasta el famoso Puerto romano**, haciéndolo navegable 1 km. más que en la actualidad. Porto Cristo está de moda y su alcalde quiere celebrarlo con proyectos que beneficien a la infraestructura.

-Y no acaba todo aquí, este bando es mi regalo de reyes y por lo tanto quiero deciros queridos vecinos lo siguiente:

De momento no vamos a tocar, **El paseo de la Sirena**, y cuando lo hagamos haremos un proyecto serio y de verdad, queremos conseguir que el problema de los aparcamientos y del espacio se pueda combinar, estamos en ello, Porto Cristo debe ser la envidia de Mallorca, ya que por aquí pasan muchos y buenos turistas.

-Y para finalizar y siempre en nombre de vuestro alcalde, no podía faltar otra buena noticia como despedida:

El MOPU nos ha confirmado que en breve se arreglará la carretera que va desde Manacor a Porto Cristo, siendo el vial de 8 metros y medio y los arcones de 1'5 m. cada uno. Esperamos que con esta nueva mejora estéis contentos. Yo por mi parte estoy contento con vosotros, ya que vuestros impuestos son elevados y quiero que los servicios se noten.

El alcalde... Fulano de Tal.

Las revis de Manacor, callan lo mismo desde distintos puntos de vista, será que los jefes supremos de la información se han alineado con el poder?. Qué fácil es, la vida del revés, ja, ja, ja...

El indio enmascarado

Sabemos quién manda en Manacor, quiénes mandan en los partidos, quiénes son los dueños de las revistas, quién ordena el futuro y quienes ganan la luna ¿Sabían ustedes que se pueden contar con los dedos de la mano y que se repiten insistentemente?

El indio enmascarado

El Comando Garrapata y el Colectivo 8, me han dicho que están de acuerdo conmigo. Temblad monumentos, nuestro próximo objetivo se llama **«Operación limpieza»**.

El indio enmascarado

El Delegado de Porto Cristo y el director de la revista nuestra, son unos chorizos y hacen el juego a los manacorines, necesitamos gente con energía y verdaderos luchadores, ya estoy harto de tanto submarino.

El indio enmascarado

No soy tan malo como os pensáis, yo también tengo familia, mujer e hijos y pronto nietos, lo que pasa es que sois masoquistas, que os va la marcha y por lo tanto, no vec el motivo de callarme, si sois felices así.

El indio enmascarado

No toleraré que Porto Cristo, no tenga futuro, no toleraré que os salgáis con la vuestira, el día que pueda, pondré una muralia a la altura del Baviera y entonces tendréis que darle la paliza a los de Felanitx o los de San Lorenzo.

El indio enmascarado

EL BALCON DEL MEDITERRANEO

A PARTIR DEL MES
DE NOVIEMBRE
PONEMOS A SU
DISPOSICION LA
CARTA DE
INVIERNO

Flamingo

RESTAURANTE

¡CARTA DE INVIERNO A
PRECIOS CONGELADOS!

SOPAS DE MANTANZA
ARROZ A LA BANDA
AGUIAT DE MATANZAS
PESCADO A LA ESPALDA
PESCADO A LA SAL

BOLLIT MALLORQUIN
LECHONA, PORCELLA, FRITO
Gató de Metla, con granizada de
almendras
BANANA Flame
HELADOS VARIADOS, etc.

COMIDAS
MALLORQUINAS
COMIDAS
NUESTRAS

BAR RESTAURANTE

Flamingo

C/ BURDILS, s/n.
COSTA D'EN BLAU
PORTO CRISTO

☎ 82 09 57

UN RESTAURANTE
CON SABOR
MALLORQUIN

PÍFOL

Desde mi barrio

Por fin es viernes

Colectivo 8

La Ley de Costas, es una metáfora del PSOE. Ya veremos el día 14 de diciembre, si van a la huelga los que están en contra de dicha y famosa Ley. No señores, los especuladores prefieren ganar dinero más adentro, ya que hay más metros.

Porto-Cristo y Manacor deben caminar juntos. Es un poco ilógico que quieran fusionarse las Naciones Europeas y que nosotros estemos a piedra limpia, pero con una condición; «Queremos fusionarnos con Manacor, con las mismas ventajas» -Ayuntamiento Paralelo.

Fraga y Mancha juegan a los chinos y mientras tanto el PSOE hace en este país lo que le da la gana. Aquí lo que pasa es que no hay oposición seria, la Democracia sin oposición es una ESTAFA ya lo decía «Rilke», si la figura del espejo es siempre la misma, al final te obedece continuamente, por costumbre.

Dicen los viejos del lugar, que es mejor pertenecer a Palma, que a Manacor. «Si tenemos que esperar a que arreglen Manacor, para que arreglen Porto-Cristo, vamos listos, nuestros ojos no lo verán. Manacor, no tiene arreglo. Porque no tiene -ahí va una razón- y porque no lo dejan los mismos caciques de siempre.

Dicen que el CDS está subiendo como la espuma y que el futuro del centro-derecha será **Suarez**; me parece que no se han leído los centristas el Programa 2.000 del PSOE, allí verán que hasta Alfonso Guerra lleva tirantes y saca la barriga.

El 14 de Diciembre, el barrio de Porto-Cristo, debe hacer huelga, ya que quitando cuatro caciques y tres mafiosos, todos los demás tenemos que vivir con el sudor de nuestra frente. Abajo la covardía, el PSOE, merece un escarmiento, ya que los votos, nos los robó a los trabajadores y ahora, gobierna para la gran Derecha.

El Colectivo 8 es muy serio, muy político y democrático y de momento, no quiere saber nada, con el comando garrapata y con el indio enmascarado. Dejando claro esta matización, nuestro colectivo siempre apoyará la independencia de Porto-Cristo, las urnas deben de ser las responsables de nuestros hechos ¡Viva Adolfo Suarez!

Sabemos que decir «Adolfo Suarez». Pondrán mala cara, los de AP y los del PSOE y como nosotros, lo que queremos es fastidiar, lo mejor es buscar con un solo nombre, el mayor dolor y el máximo efecto, ya que tenemos poco espacio, en una revista tan Pro-Empresarial.

Lo del piano del «Serra» es un nuevo desacato y todo viene porque el ex-alcalde de Barcelona, era amigo de Juan Manuel Serrat. Podía enseñarle a tocar la guitarra este señor y nos hubiera costado la broma solo 10.000 pts del ala, en vez de 1.132.639 pts.

El Colectivo 8 está a favor del aborto y de las calas vírgenes, aunque esto parezca a simple vista, una contradicción.

Queremos un cementerio de personas, otro de animales, otro de coches y motos y otro de vegetales. Que no piense el Delegado de Urbanismo, que nos conformemos con solo una cosa, ya que vamos a morir en Porto-Cristo los vecinos en un futuro próximo. Que sea todo lo porteño enterrado aquí.

Ahora que está despistado el Director de esta revista, la nuestra en definitiva, diremos lo que nunca pudimos decir: Porto-Cristo está controlada desde hace años por los mismos, y diremos más, las cadenas de los porteños, no son las mismas que las de los Manacorines, las nuestras son nuevas.

Los comerciantes de la 1ª línea, muy pocos se salvan, son unos cavernícolas, unos precarios, son obsoletos y unos brutos, no nos estraña que parezca Porto-Cristo un mercadillo del siglo pasado.

El PSOE y AP están cada vez más cercanos, al final de todo y en resumidas cuentas los partidos han dejado de interesar a la mayoría de la población. Los políticos y los periodistas, son unos chorizos.

Sabía usted señora y caballero, que mande quien mande, usted tendrá que trabajar de lunes a viernes, el mismo horario y que la cara de su jefe, será la misma. Hubo Monarquía, hubo República, hubo Dictadura, hubo Transición, hubo Socialismo y decimos hubo, porque lo que hay ahora solo lo sabe La Patronal, que tanto coincide con el PSOE. Todos estos pasos diferentes ¿le han evitado de trabajar? No, entonces, la política es mentira.

Queremos que el bus urbano, llegue también a Porto-Cristo, ya que no tenemos combinación con Manacor, en este pueblo, a los que no tienen coche que les zurzan.

Sabemos de buena fuente, que el Ayuntamiento de Manacor, pasa de Porto-Cristo, y también sabemos que Bernat Amer, se ha convertido en un sub-marino del poder. No hay remedio, Porto-Cristo es una Colonia, con muchos forasteros, que seguirán siendo vecinos de 2ª.

BAR MONUMENTO

COMIDAS



Avd. Pinos **PORTO CRISTO**

Charlamos con..

Antonio Lara Acosta, de Restaurante «Casa Antonio»

Nos hemos acercado a «Casa Antonio» ya que este joven empresario de la hostelería está haciendo un gran esfuerzo por demostrar que puede hacerse un espacio entre los restaurantes que sirven comidas y cenas de gran calidad y variedad. CASA ANTONIO es una empresa familiar a base de un esfuerzo diario. Antonio Lara y su esposa, se han embarcado en el difícil y arriesgado esfuerzo de sacar adelante y con honestidad, este servicio de ocio llamado Restaurante.

Saben que hacerse un nombre en el recorrido gastronómico de Porto Cristo les puede costar

tiempo, pero ellos han asegurado con rotundidad a esta Revista, que su lucha está siendo titánica.

Casa Antonio tiene unos precios muy asequibles para el cliente quiera visitarlos siendo su cocina internacional de amplia carta, combina esta cocina de alta calidad y mucho preparado con la cocina rápida y mixta. En este restaurante puedes comer desde un rape a la Mallorquina hasta una hamburguesa o desde unos chipirones al ajillo hasta un pollo con patatas.

Una amplia y surtida bodega hace posible la variedad de caldos de todos los lugares. Se puede solicitar vinos

Mallorquines de cosecha joven, vinos catalanes de todos los sabores y por supuesto los Riojas mejor dotados, tanto de cuerpo, como de sabor y buqué.

Destacan en este acogedor restaurante los siguientes platos: pulpos con cebolla, paella de marisco, almejas a la marinera, gambas al ajillo, rape mallorquina, chipirones al ajillo.

Carnes frescas y del día. También como hemos citado anteriormente este establecimiento trabaja la cocina mixta y rápida. Pollos, hamburguesas, pinchos, pepitos de lomo, platos combinados etc.

Antonio Lara ha querido recalcarlos, que le digamos a los vecinos de



Porto Cristo que ellos tienen unos precios muy asequibles y todos los que salen a cenar por el Puerto, pueden comprobarlo.

Antonio Lara y su mujer merecen nuestra confianza ya que representan a personas que a base de trabajo buscan salir adelante.

El horario de este restaurante es el mismo que el de los demás abierto todos los días llueva o haga frío. Estos profesionales necesitan demostrar que están dispuestos a que su representante sea un servicio demostrado.

Redacción



Juan Galmes Brunet, s.a.

Fontanería Calefacción

EXPERTOS EN CALOR

Tel
82 11 46

TALLER Y ALMACEN: Muntaner 41
TIENDA Y EXPOSICIÓN: Puerto, 37
PORTO CRISTO



**CHIMENEAS
ESTUFAS**

SIN
entrada
y hasta
36
meses para
pagar



Usted pregunte y ellas-os le contestarán con razones y soluciones

¿Per què les faroles de Sa Plaça de Ses Comes fa més d'un mes que no s'encenen? Tal vegada perquè els manacorins ja han «emigrat» i a l'ajuntament l'importa tres «pitos» es Port en s'hivern.

¿Por qué el barrio o colonia de Porto Cristo, que cuenta con 3.500 habitantes, según lo dice esta revista, no tiene policía local?

¿Podría saber con exactitud, cuáles son los proyectos del 1989 de la Asociación de vecinos de Porto Cristo?

¿Dónde se instalarán exactamente los parquímetros que comentan los medios de comunicación?

¿Por qué la 1ª línea de Porto Cristo, es lo único que cuenta para el Ayuntamiento de Manacor. Acaso los demás vecinos, no somos iguales para el Consistorio?

¿Per què el 90 % de Sa Revista Porto Cristo està escrit en castellà? Potser sigui necessari que els «dirigents» d'aquesta revista peguin una ullada al llibre de Ferrer i Gironès i se n'adonin de totes les tortures que ha sofert la llengua catalana perquè encara hagem de caure en la contradicció d'escriure en una llengua estrangera.

¿Quién nos explicará a los vecinos de Porto Cristo de forma oficial el proyecto del Puente del Riuet y la ampliación del Riuet, hacia el Puerto Romano?

¿Hay posibilidad alguna, de que el bus urbano llegue a Porto Cristo, ir a Manacor o a otros lugares desde este pueblo, es una odisea?

¿Quién es el responsable de la oficina Municipal?. Yo he hecho dos denuncias a la chica que está allí y han pasado de mí olímpicamente.

¿Es posible que un día no muy lejano, contemos con un presupuesto decente, para nuestras necesidades?

CAN XISCO
bar restaurante

MENU DEL DIA - TAPAS VARIADAS
ESPECIALIDAD EN PAELLAS

C/. Mitjà de Mar, 15 PORTO CRISTO Tel. 82 10 79

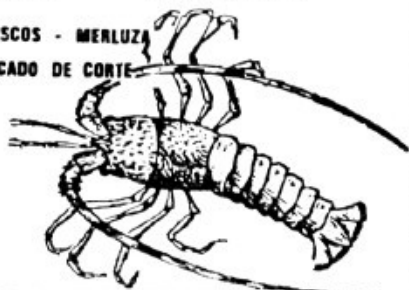
pescados

Porto - Cristo

ESPECIALIDADES EN MARISCOS - MERLUZA
PESCADOS FINOS Y PESCADO DE CONTE

PESCADERIA

Calle Sureda, 25
Tel. 82 10 93 - 82 15 14
PORTO CRISTO



AJUNTAMENT DE MANACOR

Bases de la convocatòria per a la contractació laboral eventual d'un ajudant d'assessor de català

La Comissió de Govern de l'Ajuntament de Manacor en sessió celebrada en data devuit de novembre de mil nou-cents vuitanta-vuit acordà aprovar les Bases que han de regir la contractació laboral eventual d'un ajudant d'Assessor de Català, el contingut de les quals és el següent:

Bases de la convocatòria per a la contractació laboral eventual d'un ajudant d'assessor de català

PRIMERA. - És objecte de la present convocatòria la contractació temporal per un període de sis mesos dels serveis d'un ajudant d'assessor de català per al Departament d'Assessoria Lingüística d'aquest Ajuntament. Aquesta convocatòria s'anunciarà a la premsa local.

SEGONA. - Els aspirants hauran de reunir les següents condicions:

- a) Esser espanyol.
- b) Tenir complets devuit anys d'edat.
- c) Estar en possessió de Graduat Escolar, Formació Professional de primer grau o equivalent.
- d) No patir malaltia o defecte físic que impossibiliti el normal exercici de la funció.

TERCERA. - Les instàncies es presentaran en el Registre General d'aquest Ajuntament en el termini de quinze dies naturals següents al de la primera publicació de la convocatòria.

QUARTA. - El Tribunal Qualificador estarà constituït per:

- El Sr. Batle President.
- La Sra. Delegada de Política Lingüística.
- El professor de català de l'Ajuntament de Manacor.
- Un representant del Patronat de l'Escola Municipal de Mallorca.
- El Secretari General de la Corporació.

CINQUENA. - Els aspirants seran notificats individualment i mitjançant anunci a la premsa local de la data, lloc i hora de celebració dels exàmens.

SISENA. - Els exàmens de la convocatòria seran:

FASE DE CONCURS. - Barem de mèrits i qualificació: Per acreditar degudament, mitjançant diploma o títol, el coneixement de català, a nivell de grau superior, 1 punt; a nivell de Professorat (Estudi General, Conselleria d'Educació del Govern Autònom i homologats), 2 punts; Llicenciatures en llengua catalana, 2' 5 punts.

FASE D'OPOSICIÓ. - Els exercicis de la convocatòria i la seva qualificació seran els següents:

Primer. - Consistirà en una còpia a màquina, durant 10 minuts, d'un text en català que facilitarà el Tribunal, a una velocitat mínima de 150 pulsacions per minut. Es qualificarà la velocitat desenvolupada, la pulcritud i l'exactitud de la còpia i la correcció que presenti l'escrit.

Segon. - Escrit. Consistirà en realitzar una redacció en llengua catalana sobre un tema de cultura general designat pel Tribunal, durant un temps màxim d'una hora.

Tercer. - Oral. Consistirà en l'explicació en un període màxim de quinze minuts, el tema «Regulació jurídica de l'ús de les llengües espanyoles oficials a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears».

Quart. - Escrit i tindrà caràcter pràctic. Consistirà en la correcció d'un text en català i en la traducció al català de textos i documents redactats en castellà, durant un temps màxim d'una hora.

Cada exercici serà qualificat de zero a deu punts. Els aspirants que no arribin a cinc quedaran eliminats i no podran passar a l'exercici següent.

SETENA. - Una vegada celebrats els exàmens, el Tribunal proposarà a la Batlia el nomenament i firma del contracte amb l'aspirant de major puntuació.

VUITENA. - El Tribunal queda autoritzat per resoldre els dubtes i adoptar els acords necessaris per al bon ordre de la convocatòria.

Manacor, 21 de novembre de 1988
EL BATLE, Jaume Lull i Bibiloni

AJEDREZ

Después de dos números consecutivos sin editar un solo problema, volvemos a las andadas; eso sí, desde ahora, de una forma más asequible para todos los públicos. Claro que, sin desviarnos totalmente de nuestra línea inicial. De esta manera, una vez (supuestamente), introducidos en la historia del problema, en sus inicios, intentaremos continuar ilustrándonos en el desarrollo del mismo; pero sin pretender en ningún momento, hacer de ello el único motivo de nuestro artículo. Ya que tenemos otros motivos bastante claros; entre ellos, el esquema que nos acompaña, referente a los resultados de nuestro club de ajedrez, en la 1ª fase del torneo de Mallorca por equipos. Cada mes, intentaremos manteneros informados de los resultados, y de otras noticias que pudieran producirse.

Por otra parte, os ofreceremos algunos problemas más actuales; unos más sencillos y otros menos, pero creo, que todos de un gran interés. En su mayor parte son posiciones tomadas de partidas reales, y no como los anteriores, que eran pura creación de la mente; de los cuales, ya os digo, os seguiremos mostrando los que creemos más relevantes dentro de su estilo.

El ejemplo del presente número, de la «escuela norteamericana», cuyos adeptos se agruparon alrededor de Sam Loyd, llamado «el Rey del Problema».



Dotado de una fantástica inventiva, de un ingenio tan complejo como vario, Sam Loyd creó, al margen de las severas disciplinas de sus contemporáneos, una obra tan basta y rica en concepciones personales que aún en nuestros días constituye una magnífica fuente de inspiración para no pocos compositores.

Su estilo es, dentro de un cierto orden de ideas, romántico. El romanticismo de Loyd se traduce por el predominio de la imaginación sobre el concepto de lo ideal de lo bello. Para él, la virtud esencial de un problema es su originalidad, en el sentido de singular, teatral, excéntrico.

Rafael Rodríguez

CLASIFICACION 1ª FASE

A

Sam Loyd

(Holyoke Transcript, 1876)

Mate en 3 jugadas

B

Una enérgica maniobra de ataque vino a decidir rápidamente esta posición, en la partida Shakin-Shanov (URSS, 1986). ¿Cómo?

C

Aunque este final de la partida Kluger-Sandor (Hungría 1959) parece desesperado para las negras, la realidad es bien distinta, pues disponen de una continuación salvadora. ¿Cuál es?

SOLUCIONES:

A.- La tentativa 1. bxa8=D? fracasa por dejar ahogado al rey negro. Eso nos lleva a la curiosa solución que sigue:

1. bxa8=C!!; Rxc2; 2. Cb6!!; ad libitum; 3. a8=D o A mate.

B.- 1. T5C+! y las negras abandonaron, ante 1... PxT; 2.D6A+, R1C; 3.DxP+, R2T; 4. D6T+, R1C; 5. C6A mate.

C.- 1... R6T1; 2.R1C... (Si 2. P8T=D.T8T+!; 3.DxT «ahogado», o bien 3.T1C, TxD.) 2... T7C+!; 3.TxT y tablas por rey «ahogado».

En Porto Cristo



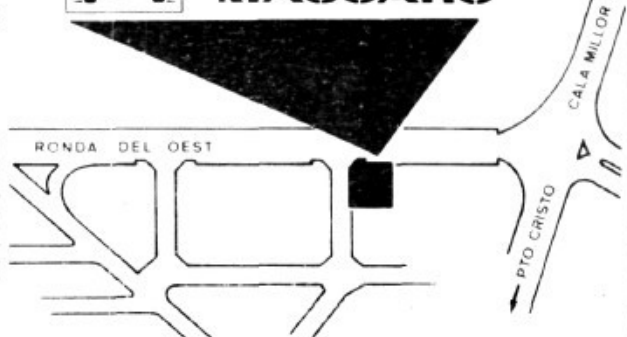
**Lavadero
de coches
MASCARO**



LAVADO - ENGERADO - SECADO



**Lavadero
de coches
MASCARO**



els terrenys de Son Milana i no gaire enfora de les cases quasibé just darrera compareix el navetiforme del present estudi.

ACCÉS

A un quilòmetre i mig de la carretera de Sant Llorenç cap a Artà hi ha un camí rural a l'esquerra i després d'un centenar de metres s'ha de deixar el cotxe i a peu pel mateix camí arriben a les cases de Son Milana i atravesant una petita extensió de terra cultivada topam amb el navetiforme.

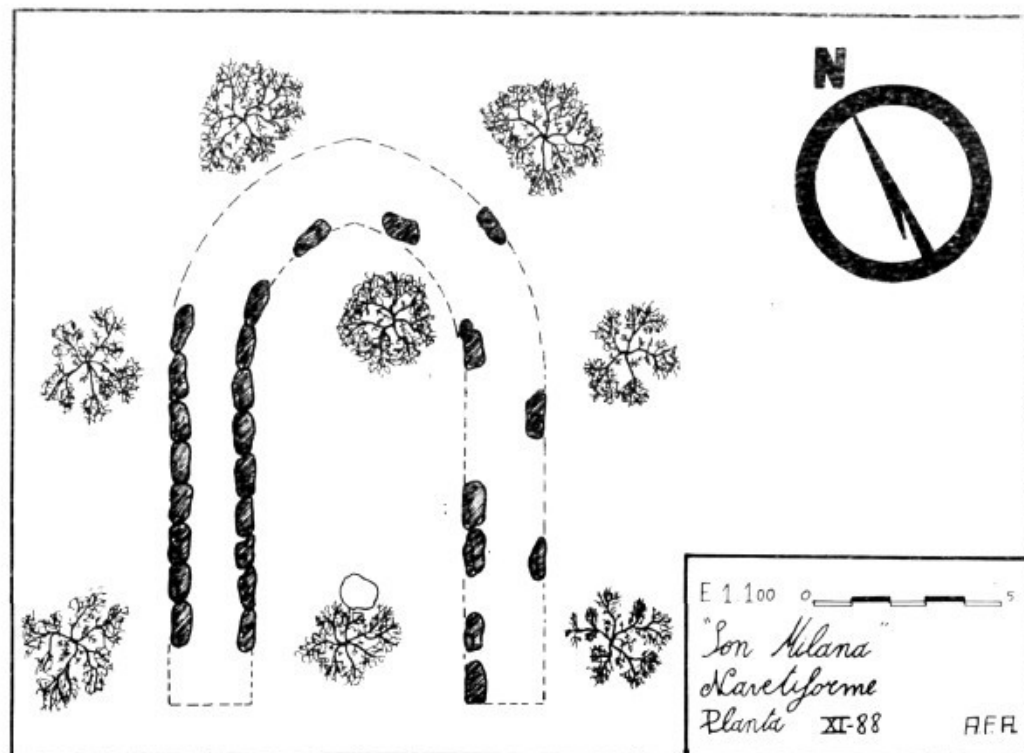
DESCRIPCIÓ

Restes d'una construcció navetiforme que conserva únicament el repeu format per blocs molt grossos assentats verticalment. El mur de la part dreta ha desaparegut parcialment així com la part de l'absis que seria segons indica la direcció del mur conservat lleugerament apuntat.

La cambra és avui terreny de sembradís quedant despejats i nets els murs de l'esquerra conservant el parament intern i extern, mentre que el de la dreta només conserva qualche bloc de l'interior i algun molt dispers de l'extern.

A la zona de l'entrada no veim restes de antecambra ni tampoc els murs sofreixen aquesta espècie d'estrangulament per formar l'entrada característica d'alguns navetiformes de l'illa. Pel contrari els murs segueixen una direcció paral·lela.

Els restes conservats, avui dia tenen unes mides de: 14'62 de llarg i una amplària de 6 metres, i la grossos dels murs fan una mitja de 2 metres. Això ens dóna un espai útil de vivenda de 12'62 de llarg i 4 metres d'amplada. Cal dir que dintre la cambra s'hi troba el bassament de lo que nosaltres suposam



tu la foganya.

Malgrat l'avançat estat de destrucció en que es troba el present jaciment, és molt possible que en els nivells fèrtils d'ell es trobin intactes com ha passat a altres navetiformes de l'illa.

CERÀMICA

La ceràmica de superfície que ha comparegut són dos trossets però suficients per poder determinar l'època ja que són de ceràmica negra característica del pre-talaiòtic final.

cient per poder determinar l'època ja que són de ceràmica negra característica del pre-talaiòtic final.

BIBLIOGRAFIES CONSULTADES

Gucarraro, Víctor (Los núcleos arqueológicos de Calviá)

Roselló-Bordoy, Guillem (Las navetas de Mallorca).

Mascaró Passarius, J. (Prehistoria de las Baleares).

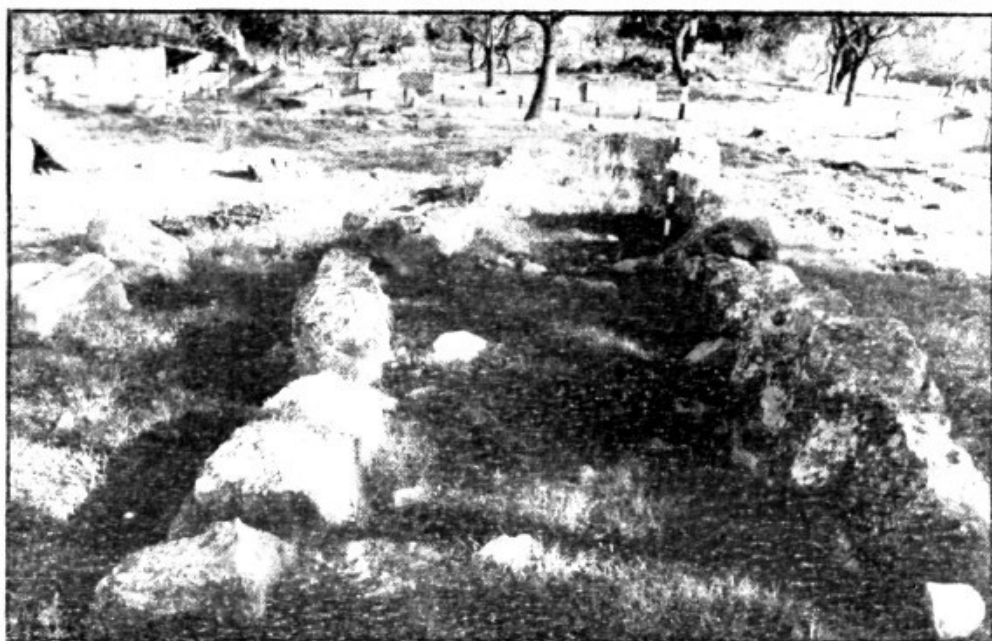
res).

Doria, Marc (Les monuments ciclopeens de les Balears).

El meu agraïment a M^{re} Bel Pont i Pere Mas que sense la seva col·laboració no hagués estat possible fer el present estudi.

Texts i Planimetria:
Alfred F. Arnau.

Fotografies:
Tomeu Vaquer
20-XI-88



Paraments intern i extern del mur de l'esquerra

ASTROLOGIA

Sagitario

Sagitario, noveno signo del Zodíaco, fuego, positivo y mutable, regido por Júpiter.

Sagitario siendo signo de fuego es alegre, valiente y poderoso luchador para vencer los más bajos instintos, demuestran confianza y optimismo. Su fuerte entusiasmo los lleva a ampliar sus horizontes. Tienen una forma de pensar más amplia que otros signos, así buscan un conocimiento más profundo de la verdad, tienden a vivir intensamente el presente olvidándose del pasado y del futuro, lo actual es lo que sí tiene importancia, no son miedosos, son expansivos, joviales y generosos.

Trabajan con rapidez y entusiasmo, los trabajos independientes son más adecuados, necesitan sentirse estimados y con movimiento propio, son buenos filósofos, sacerdotes, abogados y para trabajos relacionados con viajes. También destacan en deportes de dos jugadores, como el squash, la esgrima, el tenis; también a los caballos, son muy buenos jockeys, el mundo del espectáculo también suele llamarles.

Como amigos son abiertos y admiten alegremente visitas inesperadas a altas horas formándose una gran fiesta o reunión.

Sus casas son amplias, llenas de adornos provenientes de lugares lejanos

y muy luminosas y alegres.

Como amantes son muy seductores, aunque eso no quiere decir que su pasión dure eternamente, pueden hacer muchos regalos a la persona que quieren pero también la pueden herir con su forma de hablar, cuando estallan sus cóleras son terribles, para su bien estar necesitan una persona poco posesiva y que comparta sus variadas aficiones.

Para los del 1° Decanato del 23-11 al 2-12.

En principio es un año en el que habrá quejas ya que las cosas vendrán a empujones y claro serán



un poco pesadas y sorpresas en el ambiente familiar, también en el área del medio ambiente habrá cambios profundos. Pero así como vayan pasando los meses, se darán cuenta que los resultados serán más positivos de lo que se preveían, aportarán en muchos casos el éxito y la culminación de muchas ilusiones masntnidas desde tiempo atrás.

Los hijos pueden resultar un poco desconocidos,

VIDEO PLAYA MAC

NOVEDADES MES DE DICIEMBRE



CANBIAMOS PELÍCULAS

**ABIERTO DE
4 A 9 NOCHE**

... Y MUCHAS NOVEDADES MAS

Plaza Iglesia, s/n. PORTO CRISTO - Tel. 82 15 09

van creciendo y cambiando y eso a veces no se acepta muy bien.

Con respecto al amor buscarán mucha estabilidad y eso estará bien, les ayudará a conocerse más a sí mismos y a distinguir el amor de la ilusión.

Para los del 2° Decanato del 3 al 12-12.

Será un año en que contarán con mucha energía, con fases en que las cosas no estarán tan claras como siempre, pero eso es lo de menos.

Con la pareja pueden tener sus más y sus menos, ello se quedará en discusiones sin repercusiones... Si se sabe mantener quita la impulsividad,

también es necesario que no haya discusiones entre los padres y la pareja de Sagitario sea hombre o mujer.

La suerte les apoyará en los viajes largos es el año de realizarlos.

Para los estudiantes ya universitarios será un año muy bueno, para los más jóvenes es de mucho trabajo pero con esfuerzo pueden llegar más lejos que nunca.

Y para los del 3° Decanato del 13 al 21-12

También hay alegrías, el área económica va a ser muy interesante, irán viendo como aumentarán sus arcas. Los que trabajan con el turismo tendrán

más satisfacciones.

Armonía sobre con uno mismo, ideales y amores, sobre todo para los hombres ya que tendrán más relaciones muy buenas con las mujeres.

Para la mujer Sagitario hay la posibilidad de conseguir ese objetivo tan deseado, bien sea tener hijo o pintar un cuadro, pero les proporcionará intimas satisfacciones.

Si buscamos dificultad-

des las encontramos en esos cambios o cortes bruscos que se producen en la vida diaria y que desagravan bastante, entonces es necesario saber vivir en paz y tranquilidad.

Es un año de disfrutar de los laureles pero de no dormirse en ellos, se deben vivir intensamente esas situaciones que irán cuajando y aportando seguridad y tranquilidad material.

Catalina Jaume

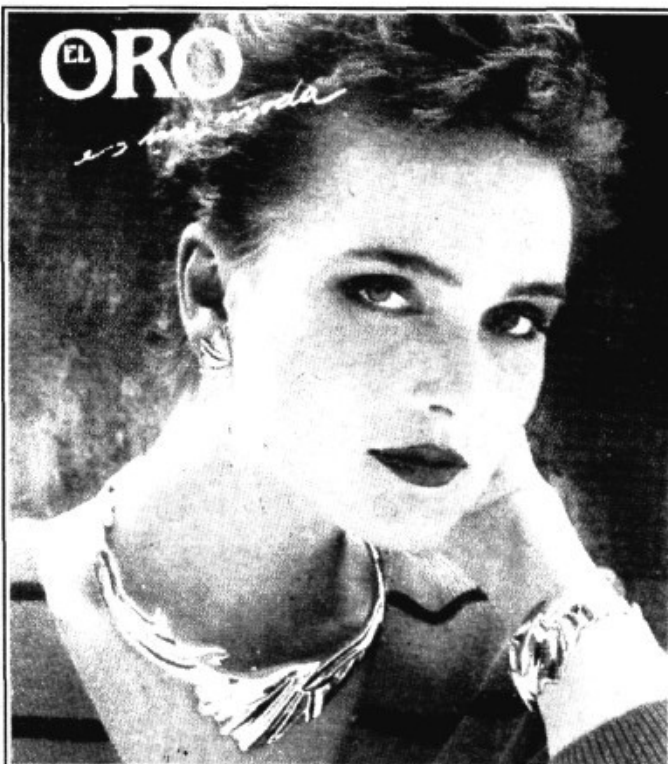
Los ecologistas no dicen nada de la urbanización que se está haciendo en Cala Mandia. Hablar y hablar, para nada. Con mesas redondas, lo único que se consigue es salir en las fotos, todo lo demás es pura pose.

El indio enmascarado

Cafetería

LAS GOLONDRINAS

Calle Burdils, 12 - Tel. 82 16 16



Joyería MAYTE

C/ Puerto
N° 25
Teléfono.
82 08 21
Porto Cristo



Margalida Colmillo i Pol o una vida pels altres

Sor Margalida Colmillo i Pol és una persona que estimà i estima el nostre poble. Ella amb la seva feina i el seu desinterès va aconseguir ser estimada i respectada pertot arreu.

Sor Margalida va partir com a missionera cap a Perú, ara fa tres anys. Aquest estiu ha tornat després d'una tasca moltes vegades dura i arriscada.

Vàrem parlar amb ella per a saber un poc de la seva vida, una vida destinada als altres.

- Sor Margalida, com va ser la seva infància?!

- Molt bona, ja que vaig poder viure dins un ambient molt familiar, i em vaig sentir molt estimada pels meus pares i germans.

- En quin moment de la seva vida va decidir ser monja?.

- Era encara molt joveneta, tenia uns 15 anys, si bé vaig madurar la decisió i no vaig entrar a la Congregació fins després d'haver complert els 17 anys.

- Què representa Porto Cristo en la seva vida?.

- El meu pas per Porto Cristo és una etapa de la meua vida que crec que no oblidaré mai, em vaig sentir molt realitzada, tant en el treball de pastoral dins la Parròquia, com en la meua tasca professional d'infermeria.

- Quin és el record que guarda més fresc de la seva passada temporada pel nostre poble?!

- En guard molts, de record, però un dels que han deixat marca en mi, ha estat el de les promocions de joves que es preparen per a rebre el Sacrament de la Confirmació durant la meua estada a Porto Crito, amb els quals vaig compartir moments molt bons.

- Es molt mala de prendre una decisió com la d'anar al Perú?.

- Que sigui bona o mala de prendre, depèn de la persona, jo personalment ho vaig tenir bo de decidir, ja que per vocació i per carisma de la congregació he optat pels més pobres, per tant en tenir una oportunitat com la d'anar a Perú no ho vagi dubtar i vaig partir.

- Què va trobar allà?.

- Uns germans nostros que vivien oprimits i malmenats per la violència, el terrorisme, la fam, la malaltia, la injustícia, però que creven i esperen amb el Déu de la vida.

- Ens pot contar qualque cosa d'aquestes que es recorden tota la vida que li hagi succeït pel Perú?.

- Te'n podria omplir un llibre, tant d'anècdotes com de fets de la vida,



però per a ser breu, et diré el molt que m'impressionà un jove de 17 anys tuberculós amb una hematipsis com mai ja n'havia vist. I consentia o -millor dit- esperava la mort a ca-seva perquè no tenia doblers per anar a un hospital. Vaig donar gràcies a Déu per haver arribat d'hora a aquella casa.

- És realment un altre món?.

- Sí!, un altre món en

tots els aspectes, és difícil descriure'ls en unes línies, perquè moltes coses s'han de veure per poder-les entendre.

Moltes gràcies, Sor Margalida i enhorabona per la seva tasca.

Sor Margalida va partir una altra begada dia 29 de setembre. Esperam poder tornar parlar amb ella prest i compartir altre cop les seves vivències per terres sudamericanes.

Margalida Vives

GAMBO



Calle PUERTO. 19 A. 22 y 29
Teléfonos: 82 14 34 - 82 19 33
PORTO CRISTO

Restaurant ca's patró pelat

Especialitat en PEIX I MARISC

Carrer Puerto, 9 - Tel. 82 07 82



Pou d'En Torrisco

Tels. 82 14 11 - 82 08 32
PORTO CRISTO

DISTRIBUIDORES
DE:

BERTRAM YACHT

A DIVISION OF **BERTRAM-TROJAN, Inc.**

Chris-Craft

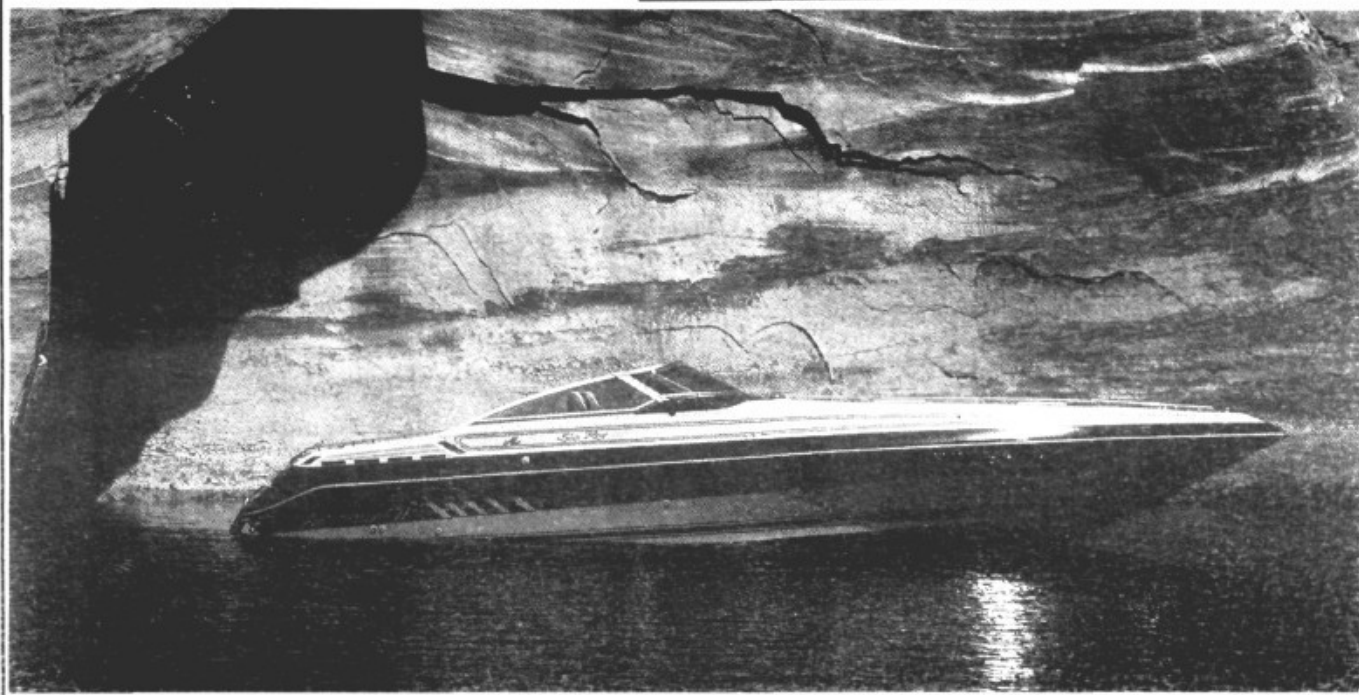
**VOLVO
PENTA**

Sea Ray®




Glastron

BOATS



Charla con...

Gabriel Brunet Llinas de Celler Es Cuerot

Hablamos con Gabriel Brunet para que nos cuente un poco, la marcha de este negocio que lleva ya en Sa Coma un año y medio abierto al público. Queremos advertir a modo de introducción que el Celler ES CUEROT está en Sa Coma, en frente del «Royal Mediterráneo» y que su gastronomía está basada en típicos platos de origen mallorquín. Es normal que la especialidad de la casa esté basada en platos totalmente artesanales y de tierras mallorquinas. Nos comenta Gabriel Brunet Llinas que tienen una carta totalmente económica y que allí se puede degustar los siguientes platos:

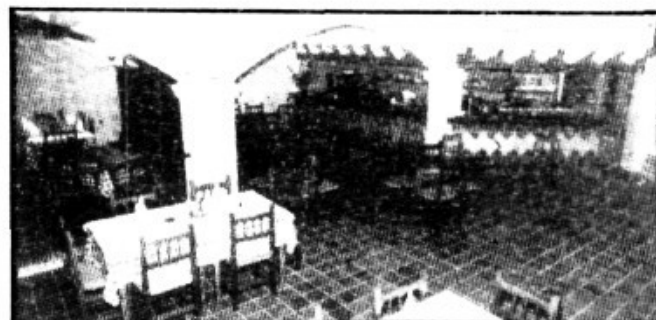
Lomo con col, Cordero asado, Rape a la marine-

ra, Paellas, Bacalao a la Mallorquina, Lechona, Caracoles varios gustos, etc...

Y los típicos postres mallorquines resaltando como especialidad de la casa el **Gató con helado, la tarta de quesón, el pudín mallorquín**, muchos platos que hacen combinación con la mesa mallorquina.

Casi todos los clientes de Celler ES CUEROT, saben que allí se puede comer con tranquilidad, ya que su espacio está muy bien distribuido, no tiene nada que envidiar este celler a los antiguos cellers Mallorquines ya que su estética e interiores están acabados con gusto y precisión.

Los turistas descubren la cocina mallorquina de



este celler y saben después de gustar y degustar los platos, cierta historia del pueblo mallorquín, ya que cada plato tiene una pequeña explicación.

El horario de este celler, es el mismo de todos los restaurantes, un horario amplio para comer, un horario a modo de merienda y un largo período para la cena. Se debe recordar a los clientes asiduos y por supuesto a los

que quieran sentarse en una mesa con sabor mallorquín, que los martes de invierno, este establecimiento cierra sus puertas. Los días festivos que caen en martes no permanece cerrado. Ya lo sabes, si quieres tener el placer de la gastronomía mallorquina en Sa Coma te pueden ofrecer unos ricos, gustosos platos. Celler ES CUEROT, se llama el lugar.

**ESTETICA
PERFUMERIA**

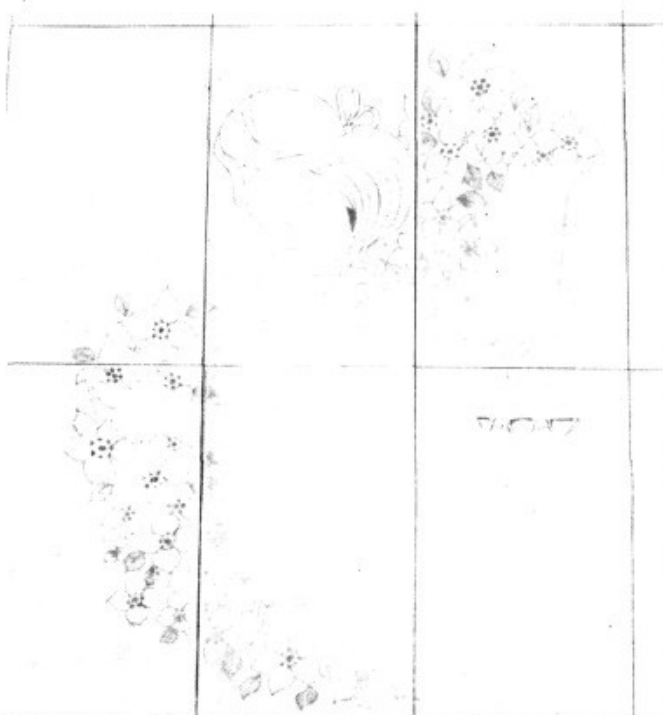
SBELT

**ASESORIA DE BELLEZA
MARI CARMEN**

Limpieza de cutis
Tratamientos faciales y corporales
Depilación
Manicura
Pedicura
Maquillajes
Uñas esculpidas, etc.

A tu disposición en:

C/. Puerto, 16
Teléfono **82 06 60**
Porto Cristo



Nos alegramos

De que la nueva instalación del puente alto de Porto Cristo nos facilite en un futuro próximo la ampliación de un paseo marítimo, que potenciará la zona del famoso Puerto Romano y reordenará una amplia demarcación infrutilizada.

De contar en breve con dos (2) electricistas para Porto Cristo. El Ayuntamiento nos ha asegurado que permanecerán fijos en Porto Cristo y que darán solución a la infinidad de problemas de iluminación que vivimos.

De poder sacar un especial navidades para el día 22 de diciembre. De esta forma intentaremos que todos nuestros anunciantes puedan felicitar las vacaciones de Navidad a todos sus clientes y amigos.

De que Porto Cristo tenga un futuro muy próspero. Las agencias de viajes nos han asegurado que la excursión de Porto Cristo es la excursión reina de Mallorca, matizando esta buena noticia los propios Tour Operator.

De que se gaste muy en breve el Ayuntamiento de Manacor, unas cuantas pesetas, en nuestro campo de fútbol. Hemos sabido que próximamente habrá un proyecto de remodelación. Es seguro que cuando acaben las obras el campo municipal de Ses Comes parecerá un pequeño polideportivo.

De que la Discoteca Drhaa siga cerrada con todas las deudas que han contraído con los respectivos profesionales, en sólo tres meses podrían arruinar a medio Porto Cristo si están funcionando todo el año. A Romeo Sala no le gustaría que fuésemos al Pula a comer por la cara, a los demás trabajadores tampoco nos gustan que nos tomen el pelo.

De que quiten el altavoz ruidoso y molesto de A.U.M.A.S.A., era difícil comprender la actitud irresponsable de nuestros representantes ya que no había manera de vivir en paz en las mejores horas del día los autocares Manacor, a molestar a otra parte.

De que hagan la urbanización de Cala Mandia S.A. ahora los vecinos de Manacor tendrán que bañarse en sus casas y por lo tanto los perderemos de vista un rato muy grande.

De que tiren o cambien de lugar, que es lo mismo los monumentos a los caídos. Es impresentable que con un Ayuntamiento socialista, se desaprovechen espacios tan significativos, las moles de la traición hace tiempo que hubiesen desaparecido si estuviéramos en una comunidad sin rencores.

De que Manacor esté a 12 Km. de Porto Cristo la contaminación materialista que afecta a ese pueblo podría contagiarnos muy a menudo y seguro que nuestras frentes llevarían impresas una moneda de 500 pts.

Nos comunican

Que muy pronto el Proyecto de la clínica privada y de lujo, que se ubicará donde foto José Luís estará listo. A Porto Cristo le afectará este proyecto muy positivamente, a parte de los 200 puestos de trabajo que generará dicha clínica. Porto Cristo está de moda, no estropeemos nuestra dicha.

Que la mayoría de los jóvenes de Manacor prefieren vivir en Porto Cristo, nos alegra mucho su decisión entendemos que las nuevas generaciones saben distinguir el paisaje, además el futuro de Manacor se llama Porto Cristo.

Que a partir del (1) uno de Diciembre nuestro delegado municipal «Bernat Amer Artigues» estará en la oficina municipal de las 8 de la mañana a las (3) tres de la tarde, esperemos que no esté castigado, no es normal tanta precisión y tanto afecto.

Que el cementerio de Porto Cristo está dentro de los proyectos del Plan General urbano de Manacor. Nosotros sólo pedimos al Ayuntamiento que nos entierren en Porto Cristo, aunque sea en un trozo de tierra.

Que el cementerio de Porto Cristo será un hecho en el 1.992 estamos seguros que hasta esta fecha, no habrá ningún entierro en este pueblo, morirse aquí para ir a Manacor es una putada muy grande.

Que la asociación de vecinos de Porto Cristo, sólo le ha pedido al Ayuntamiento de Manacor 4.000.000 de pts. si nos corresponden 80 millones, cabe pensar que a alguien lo han comprado, de otra forma no se entiende.

Que los colegios de Mitjà de Mar y de Ses Comes van a ser premiados en breve. Hemos deducido que tanto el Ayuntamiento de Manacor como el Ministerio de Educación tienen motivos ya que ambos organismos se ahorran un montón.

Que en Porto Cristo viven 3.631 vecinos y no 3.550, como nos confirmó el Ayuntamiento. No se conforman con robarnos las 7.000 pts que da el Estado a los Ayuntamientos por vecino, que encima nos secuestran los datos del 81, medio kilo más o menos.

Que se están haciendo dos partidos independientes en Porto Cristo. Éramos pocos y parió la abuela. Aquí lo que necesitamos es un sólo grupo y cuando tengamos cierto poder ya nos dividiremos y nos pelearemos.

Que en Porto Cristo van a poner el nuevo safari ya decíamos que Porto Cristo está de moda ya sólo falta una sucursal de las perlas y podremos decir que seguimos creciendo con una sonrisa amplia.

La Cerbatana

Ja, ja, ja... temblad miseros mortales, ha llegado la hora de la formalidad, el indio enmascarado apoyará la huelga del día 14 de diciembre, bonita fecha, para decir **NO**, al socialismo de derechas.

El indio enmascarado



Jaime Rosselló Colom, del Hotel Felip

Hablar del Hotel Felip, es hablar de parte de la historia de Porto-Cristo. Si la Colonia del Carmen tiene 100 años, la fonda que inauguró el bisabuelo de Jaime Rosselló, es podemos decirlo alto, casi centenaria. En la fonda Felip de pequeñas dimensiones en aquella época, se instaló el hombre que descubrió el lago de las *cuevas del Drach*; Señor Martorell, aquel francés que tan a gusto estuvo una temporada en Porto-Cristo. Era el año 1.896 y la Fonda Felip acogió y vivió lo que posteriormente haría de este pueblo, lo que hoy es.

La Empresa familiar de los Rosselló, ha vivido en el turismo en distintas generaciones. Después de

su bisabuelo se hizo cargo de la Fonda Felip su abuelo de igual nombre Jaime Rosselló, posteriormente y ya como Hotel Felip, se hizo cargo el padre de Jaime Rosselló, Señor Bartolomé Rosselló. Con Bartolomé Rosselló pasó el Felip por distintas épocas. 65 plazas, 80 plazas y 100 plazas. Ahora en la actualidad el Hotel Felip cuenta con 210 plazas y se combina la dirección con tres generaciones de hoteleros.

Bartolomé Rosselló, Jaime Rosselló, el entrevistado y las hijas de Jaime Rosselló. Mención especial al yerno de Jaime, Antonio que también hace posible la marcha de esta empresa histórica.

- Hablando de historia, ¿cuántos años lleva Jaime en la empresa familiar, que fundó su bisabuelo?

- Yo llevo trabajando en el hotel Felip 34 a 35 años. La época que yo empecé es cuando el buen boom turístico pegó fuerte. He vivido la época buena, la época menos buena y la época actual de asentamiento del Turismo.

- ¿Qué tipo de clientes tiene el hotel Felip?

Hay turistas que piden cada año Porto Cristo, les gusta el ambiente tranquilo y agradable

- El hotel Felip se basa en clientes de cierta edad y matrimonios no solemos tener gente joven.

- ¿Por nacionalidades?

- Por nacionalidades te diré que tenemos por este orden: ingleses y franceses al mismo tanto por

cien. Después alemanes y luego belgas. Recibimos pocos particulares y de forma provisional. Por medio de las agencias logramos tener en el hotel personas que solicitan anualmente el hospedaje en Porto Cristo.

- ¿Hay turistas que solicitan Porto Cristo para pasar sus vacaciones?

- Desde hace mucho

tiempo que muchos clientes que yo tengo. Es debido a que repiten cada vacación aquí, a ellos les gusta el ambiente ya que esto según ellos es muy tranquilo y agradable.

- ¿Qué diferencia hay entre los turistas de ahora y los turistas de antes?

- Hoy los turistas duermen por la noche y por el día disfrutan del Sol y de la isla, en Porto Cristo por

ejemplo no echan en falta la diversión nocturna y evitan en todo momento los gastos extras.

Al no tener un buen poder adquisitivo ya que traen menos dinero que antes se refugian en los hoteles y prefieren que el día sea mejor aprovechado.

- ¿Se puede deducir de su opinión que antes traían más dinero los turistas?



- Los tiempos son diferentes y el turismo ha cambiado, es un problema de oferta al tener que venir más, debido a muchas plazas hoteleras tienen que venir turistas de poca calidad económica.

Malos o buenos, muchos o pocos, que no dejen de venir nunca. Hemos basado la economía en el turismo.



No sé si esto es mejor o peor, lo que yo digo es lo siguiente: malo o buenos, muchos o pocos, que no dejen de venir nunca, hemos basado nuestro economía en el turismo y dependemos de él.

- ¿Y Porto Cristo, cómo lo ve Jaime Rosselló?

- Porto Cristo debe cuidar su imagen y debe mimarse al máximo es de mayor importancia la limpieza la estética, la luz nocturna, la oficina a mano de los turistas... Nos visitan muchos turistas y debemos demostrarles el mayor respeto. El mercado nos está obligando a ser cada vez más serios con los presupuestos. Ahora bien la infraestructura por donde pasan debe ser perfecta y servicial.

- ¿Qué opina usted del turismo de paso?

- Los turistas cada vez son más y las plazas mejores al no llevar dinero para extras repercute mucho en los negocios de complemento. De todas formas, no se debe ser derrotista. No creo yo que el turismo de paso sea tan negativo, a ser muchos los artículos pueden ser amplios.

- Veo que no está asustado por los últimos datos de crisis.

- Estoy seguro que el turismo seguirá su marcha ascendente, nosotros por ejemplo seguimos renovándonos haciendo ampliaciones y dotando el negocio de mejores servicios. Este año por ejemplo el Felip cuenta con una pequeña piscina y servicio de bar exterior. La rentabilidad de las plazas habrá que adecuarlas

a la oferta que haya, que te voy a decir, yo pienso que el turismo en este momento es rentable. Todo cambia y debemos

Porto Cristo es visitado por muchos turistas, debemos de cuidar: la iluminación, la limpieza, la estética y el servicio de información.

modernizar nuestras plazas ya que te hacen ser los propios turistas más exigente. De la cantidad, yo puedo decirte que Porto Cristo vive momen-

tos por su pequeña oferta bastante bueno, hay turistas que quieren venir aquí y de momento llenamos bien.

- ¿Es más difícil el turista de hoy que el de ayer?

- Al turista hay que mirarlo un poco más, saben desde hace mucho tiempo que son importantes y el cliente es más difícil.

- ¿Y la cocina ha cambiado mucho de la 1ª época hace 34 años y ahora en la actualidad?

- No se puede decir que la cocina haya sufrido grandes cambios en los hoteles los menús se ajustan mucho a un sistema y una variedad. Me parece que la cocina es lo meos que ha cambiado. Digo en hoteles.

Texto y fotos: Redacción.



VILLAS IBIZA, S.A.

**Venta de Chalets
(Porto Cristo Novo)
Avenida Carlos I**

Teléfono: 82 08 83

PORTO CRISTO NOVO

MALLORCA: Famosa y desconocida

Puig de Santa Magdalena

Seguramente mucha gente se desplazó el pasado día 17 de Noviembre hasta Inca, para visitar el Dijous Bó. No vamos a comentar este tema ahora, pues ya lo hicimos en su momento, el año pasado. Pero sí quiero hacer notar a los lectores que al dirigirnos a Inca, especialmente por Santa Margarita - Llubí, poco antes de llegar a la ciudad, encontramos un monte que, probablemente ha llamado la atención a más de uno: Al menos se habrán fijado en la cruz de grandes dimensiones situada en la cima. Este es el Puig de Santa Magdalena.

Al igual que ocurre con otros montes, a pesar de la poca altura de éste (307 mts.), y principalmente debido a la configuración del terreno, casi llano en esa comarca, desde la cima se divisa una amplia zona del interior de la isla, precisamente conocida como Es Plà. Desde Santa Magdalena, y con sólo girar la cabeza, de un vistazo se pueden contemplar, de izquierda a derecha: Mancor de la Vall, Selva, Caimari, Moscarí y Campanet; al fondo, asomando entre montañas, Pollença; Búger en primer término, frente a Campanet; Puerto de Alcúdia, con la inconfundible chimenea de su central térmica, y su bahía; siguiendo la costa, Ca'n Picafort; justo enfrente, Sa Pobla; y Muro por la derecha. Todos estos pueblos, como digo, perfectamente visibles sin movernos del mismo punto. Inca, por supuesto, también Llubí y otros pueblos son fácil-



La capilla de Santa María de la Unió fue construida con marès de las canteras de Porto Cristo

mente localizables desde esta incomparable atalaya. Solamente por esta razón, Santa Magdalena merece una visita.

Aunque lo más destacable es, sin duda, su ermita, que da nombre al monte. La fecha de su fundación y sus primeros moradores es un tema algo oscuro, pues su historia se remonta a los primeros años de la reconquista de Mallorca (siglo XIII). Se supone, que el primer asentamiento fue

iniciativa de una comunidad de monjas, posiblemente clarisas, quienes eligieron a Santa Magdalena como su protectora, por ser esta Santa la primera mujer ermitaña de la cristiandad. Posteriormente estuvo a cargo de otras comunidades, como por ejemplo, las monjas jerónimas, que ocuparon el lugar durante un largo período, varios siglos atrás. En 1.931 llegaron al lugar unos ermitaños de la Congregación de San

Pablo y San Antonio. Los dos últimos, fueron trasladados de esta ermita en 1.984, a causa de su avanzada edad. Actualmente el Santuario está a cargo de un sacerdote perteneciente a la Parroquia de Santa María la Mayor, de Inca.

Ni que decir tiene, que durante tantos siglos la ermita ha sido restaurada en ciertas ocasiones. La última restauración ha sido reciente, si bien se ha conservado su estructura general y, especialmente, su precioso artesonado de madera, donde destaca, a modo de decoración, el escudo de los ermitaños.

Para visitar la ermita no duden en tocar el timbre, junto a la puerta. Les atenderá la hermana del





capellán.

El interior es muy interesante, dentro de la humildad que caracteriza a las ermitas:

-El Altar Mayor, dedicado a la Santa Titular, Santa Magdalena, fiel seguidora de Jesús en sus predicaciones. Está representada con un frasco de perfume. Como anécdota diremos que es la Patrona de las peluqueras y peluqueros. Por este motivo, el domingo siguiente al 22 de Julio, festividad de la Santa, se reúnen en este lugar un buen número de estos profesionales para homenajear a su Patrona.

En el mismo retablo, flanqueando la estatua central, se encuentran dos pinturas que representan a San Abdón y San Senén, guerreros y mártires de la antigüedad, Santos Patronos de la ciudad de Inca. A ambos lados del retablo, las representaciones de San Antonio y San Pablo, inspiradores de la Comunidad de Ermitaños.

-En la Ermita hay una talla muy interesante: se trata de una escultura dedicada a Santa María de l'Unió, tallada por Francisco Salvá y bendecida en Roma por S.S. Juan XXIII hace 25 años. Es de una sola pieza de ciprés, procedente de La Trinidad de Valldemosa; según se dice, fue cortada en luna llena, por lo cual, siempre que llega esta fase lunar,

desprende un característico olor de ciprés. Dicha talla conserva el color natural de madera, excepto en rostros y manos. Se encuentra en una capilla lateral.

-Junto a la entrada no puede faltar el clásico Belén, tradición recogida por los ermitaños, que fue heredada de los franciscanos.

-Llama la atención una pequeña estatua de Santa Bárbara, colocada en la ermita por el Destacamento de Artillería, situado en la falda del monte, donde se encuentra un polvorín. Quizá alguno de los lectores haya pasado su «mili» en ese polvorín.

Por último debo hacer referencia a algunas de las numerosas actividades que tienen lugar en el Santuario:

Además de la mencionada celebración de peluqueras y peluqueros, la Romería desde Inca el día 22 de Julio, por la tarde, que termina con una muestra gastronómica. Sin olvidar las Maitines con su impresionante Cant de la Sibila. Las diferentes actividades son coordinadas por el cura, y sus principales protagonistas son el grupo de Revellers del Puig d'Inca, asociación de carácter folklórico y cultural.

El Puig de Santa Magdalena ofrece interesantes posibilidades, como por ejemplo un almuerzo



campestre, para lo cual están dispuestas unas mesas y bancos de madera entre las encinas, poco antes de llegar a la ermita.

Desde ese encinar sale un camino hacia la cruz que se ve desde la carretera. Este es un interesante mirador, situado en la cima, pero en la parte opuesta a la ermita.

Para quien prefiere comer con más comodidad, frente a la ermita hay un restaurante, donde además de cocina típica se puede disfrutar de una preciosa vista. El restaurante permanece cerrado los martes.

Adosada a la ermita

hay una pequeña hospedería donde se acoge a quien quiera pernoctar, sin coste alguno, si bien se aceptan ayudas para las mejoras que hacen falta.

Como he mencionado al principio, la ruta idónea desde Porto Cristo es dirigirse por Petra - Santa Margarita - Llubi, hacia Inca, y justo antes de llegar a la ciudad hay una desviación a la derecha (200 mts. antes de los semáforos. Está señalizada). Siguiendo esa carretera llegaremos al Puig de Santa Magdalena.

Toni Rodríguez



Viajes Campanario

Venta de Billetes (Barco, Avión)
Viajes organizados - Luna de Miel
VISITENOS, ESTAMOS A SU SERVICIO

Calle Burdils, 41 (Frente Parada de Taxis)
 Tel. 82 11 85 - PORTO CRISTO



Panadería Pastelería

S'illot

C/ Romani • CALA MOREYA
 Tel. 57 00 75
 C/ Bosch, 9 • MANACOR
 Tel. 55 06 89
 C/ Avda. Amer, 24 • PORTO CRISTO
 Tel. 82 18 42



TAMBIEN EN PASTERIA S'ILLOT/MANACOR (Calle Bosch, 9)
CROISSANTS HECHOS AL MOMENTO.

CROISSANTERIA — FORN — PASTISSERIA

*Pasteles • Tartas • Bombones. Y nuestros deliciosos
 "CROISSANTS" recién salidos de horno para Vd.*

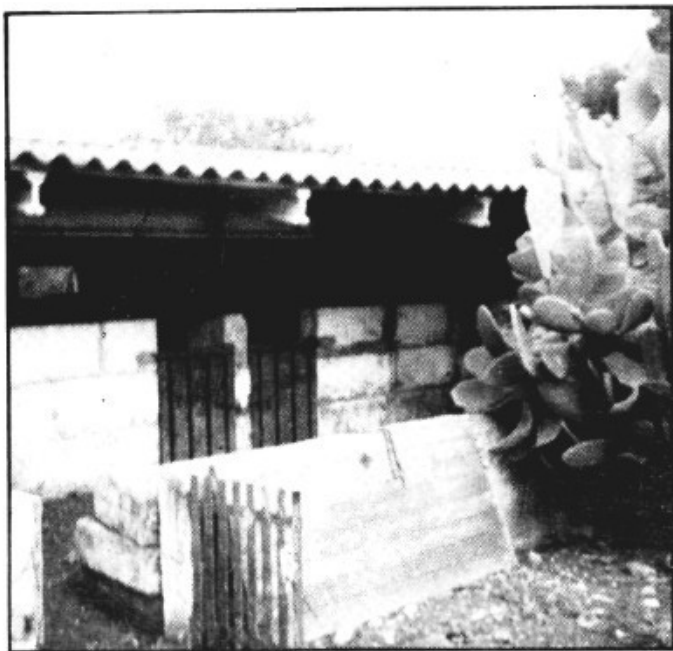
Un día de matanzas

A lo largo del día 26 de Noviembre, la revista Porto Cristo quiso dejar constancia de unas tradicionales matanzas, por medio de su apartado «Haciendo historia» cada momento del día está explicado por medio del reportaje que a continuación se puede ver en las páginas centrales. La importancia de las matanzas en Mallorca son tan importantes, como la cultura mediterránea de estas islas. El cerdo que es sacrificado para esta

fiesta tradicional, ha cumplido la larga historia mallorquina, conjuntamente con la supervivencia de sus antiguos habitantes. Todas las despensas de nuestros antepasados se surtieron de su fresca carne. La matanza era hace años el rito, más importante tanto social como alimenticio. Este «haciendo historia» quiere ser un reconocimiento a esta tradición y a este animal tan preciado e importante en nuestros años pasados.



Posesión donde se celebró la tradicional matanza que aquí exponemos, era el 26 de Noviembre de 1988. El día fué soleado y la temperatura rondó los 19 grados.



Aquí se hospedó el animal en la época que fué alimentado.



El cerdo en cuestión pesó 300 kg. faltaba 1/2 hora para su sacrificio.

**GRAN VARIEDAD
EN
VINOS**

ESPECIALIDADES:

PULPO A LA GALLEGA
OSTRAS

Bar TRUIS
MARISQUERIA

NÉCORAS
BOIS DE MAR

GAMBAS DISTINTOS GUSTOS
SALPICÓN, etc.

C/. Vía Portugal, 22

MANACOR

Teléfono: 55 47 13

HACIENDO HISTORIA



El cerdo es sacrificado, su hora agónica así lo demuestra.



Varias generaciones están dispuestas a que el cerdo sea protagonista de la gran «fiesta».



El cerdo es descuartizado lentamente, cada paso estará coordinado por el resto del equipo.



El solomillo del cerdo está a punto de ser descubierto.

DISTINTAS RECETAS

DURANTE LA MATANZA

FRITO DE MATANZAS

Patatas fritas a fuego lento, pimiento rojo, hígado, lomo de cerdo, tocino fino, ajos, aceite y sal a gusto, acompañado todo esto con una salsa que mezcle los sabores. Nota: las proporciones serán las adecuadas al número de asistentes.

SOPAS DE MATANZA

Sofrito normal a base de cebolletas tiernas, CARNE MAGRA, col, pimentón, perejil y pan, sal a gusto y un poco de agua para que hierva el pan.

ARROZ DE MATANZAS

Un sofrito de los diferentes tipos de carne de la finca o posesión, también carne del cerdo sacrificado, un picadillo de hígado, perejil y ajo, arroz, agua, sal y unas cuantas setas. Todas las proporciones deben guardar una relación con los integrantes de la mesa.



Gabriel y Vicenta eran los propietarios de este majestuoso cerdo.



Las generaciones más jóvenes preparan el frito mallorquín de matanzas.

HACIENDO HISTORIA

PARA CONSERVAR, DESPUES DE LAS MATANZAS

SOBRASADA

Para 20 kg. de carne:

- 1 kg. de pimentón dulce.
- 1/2 kg. de sal.
- Pimentón picante a gusto.
- Pimienta a gusto.

Nota.- La carne debe ser magra y de la mejor calidad. Un poco de tocino del propio cerdo sacrificado.

-Se debe mover la carne con los elementos mezclados hasta que todo esté muy bien mezclado. Es importante dedicarle el tiempo que sea necesario, ya que la clave del sabor, puede ser la buena mezcla.

Nota.- No debe tener la carne que se use para las sobrasadas, nada de sangre, ya que pone en peligro la conservación de la misma.

BUTIFARRON

Variedad de la víscera del cerdo sacrificado, todos los órganos del cerdo por donde pasa la sangre. Todos estos elementos hay que hervirlos con sal.

-Pimienta negra al gusto.

-Añadir sabores que se quieran de diferentes especias un poco dulces.

CONSERVAR LOS HUESOS PARA SALARLOS Y QUE SIRVAN PARA DARLE GUSTO A PLATOS POSTERIORES

Los huesos de las distintas partes del cerdo, así como los huesos de los jamones se deben dejar con un poco de carne y acompañaran con su sabor otras comidas posteriores.

- Bollit.
- Fritos caldosos.
- Arroz caldoso.
- Caracoles, etc.



El despiece del cerdo hará posible los distintos derivados del cerdo.



Diferentes ingredientes que serán mezclados para que la sobrasada pueda ser colgada con éxito.



La matanza está llegando a su fin, los 300 kg. han sido elaborados artesanalmente.



Ha llegado la hora de probar la carne fresca, de este animal tan preciado en el mediterráneo.



Así quedó la mesa, donde fué sacrificado el animal.

Una xerradeta amb...

Magdalena Nicolau Sureda

Sa nostra amiga Magdalena és una joveneta de 86 anys, els complirà ara per Nadal.

Va néixer a Son Berga (Son Carrió). Ha tengut nou infants: Miquel, Toni, Pedro, Biela, Colau, Pep, Maria, Magdalena (aquesta nina va morir quan tenia tan sols quatre mesos) i en Joan. En Miquel va tenir també sa desgràcia de trobar sa mort a sa flor de sa vida, va tenir un accident de treball. És viuda des de fa uns dos anys més o manco, però a pesar de tots aquests glops tan amargs que de vegades du sa vida, ella és una persona alegre.

Se va casar a s'edat de 22 anys, es seu marit era de Ca'n Neula (en Toni) just devora «Es Regalo». A pesar de ser viuda hi ha que dir que va celebrar ses bodes d'or i ella sap molt bé que no ni ha tant per cada un.

Es seu ofici, des seu homo i d'ella mateixa va ser de conradors, tota se seva vida feren feina an es camp fins que vengueren a viure an es Port.

Actualment sa seva feina es fer un poc de randa i viure, viure sobretot.

-Madó Magdalena, quan vós éreu nina vos enrecordau quants de cotxos hi havia per aquí?

-En aquell temps domés hi havia bistis i carros, de cotxos no n'hi havia, potser que n'hi hagués per Palma però per aquí es primers que se veren eren militars que venien de maniobres o a passetjar i jo ja tenia més de 20 anys. Avions tampoc en véiem.

-Me conta coses d'es temps de sa guerra?

-Es temps de sa guerra noltros vârem estar aquí, no mos moguérem gens.

-Aquí en es Port?

No, en Es Coll, quan mos casàrem mos donaren un lloquet «Ca'n Neula d'es Coll» i fins i tot mos varen dir que havien fet es desembarc i tots es soldats i sa guerra per aquí. Na Maria feia sis dies que havia nascut i no mos vârem poder anar, mos pensàvem que mos



matarien i just a veïnat de ca nostra hi posaren uns canons de s'artilleria, es meu homo va anar a xerrar amb es majors d'allà i

els va dir... «i on mos n'hem d'anar senyors?, noltros tenim un infant petit». I li varen contestar: no vos mogueu, noltros serem aquí i vos ajudarem en tot i per tot, en lo que sigui, si veim perill per voltros ja vos ho direm i vos n'anireu de cap a Manacor i com que jo encara estava en es llit, mos vârem quedar i estàrem sempre allà. Tots es veïnats se varen reunir a ca nostra i érem més de vint. Menjaven i dormien a ca nostra, mos féiem companyia.

-No va caure cap bomba per devers ca nostra?

-No, no hi havia es canons a veïnat i sempre hi va haver soldats per allà i no vârem tenir cap desgràcia de res. Des d'es



Coll es canons tiraven en es vaixells de dins la mar, per Sa Coma i S'Illot.

**-Vaja un trui madone-
ta, devieu estar molt as-
sustats?**

-T'ho pots suposar, pensa, hi vàrem estar fins que se n'anaren, i no les teníem totes segures, sentíem sa ramor de ses bombes. Se mos va ocórrer fer una promesa. Vàrem prometre al Sant Crist que si no teníem res de nou i veim acabat tot aquest embui, donarem es retrats de tots al Sant Crist i ses cadenes d'or i sa corretja d'es rellotge també, com que no teníem res més, i ho vàrem fer així. Quan mos varen dir que ja se n'havien anat es rotjos, a l'endemà enganyàrem es carro, al vàrem omplir d'al.lots i cap a Manacor s'ha dit, amb sa nineta petita damunt i ala idò si partim. Una vegada a Manacor mos férem un retrat tots plegats i juntament amb ses nostres vietes d'or ho

entregàrem al Sant Crist.

-Idò, aquesta foto i aquestes vietes d'or encara hi deven esser a Manacor, fa molt de temps que no heu anat a visitar el Sant Crist i veure ses joies?

-Ara voràs, en aquesta foto ja fa molt de temps que no l'he vista, a dins sa capella no hi és, a no ser que la passassen en es museu, jo sé que el Sant Crist té una sala a dalt per guardar ses joies.

-No heu pensat mai voler tornar veure es vostros presents?

-Sí, una vegada que vaig parlar amb Don Ramon i li vaig dir: Meam; i aquell retrat nostre que se n'ha fet? i me va contestar: està a dalt, el tenim en es Museu, en voler-lo veure digau coses i el voreu; per això és que te dic que a sa capella no hi és.

-Voleu dir qualche cosa en es Poble d'es Port?



-Ui!, entre fiis, nores, nets, altres familiars i amics jo crec que tot es port és amic meu, else vui

saludar i donar-los un Bon Nadal i feliç Any Nou.

**Text i fotos:
Joan Tur Santandreu**

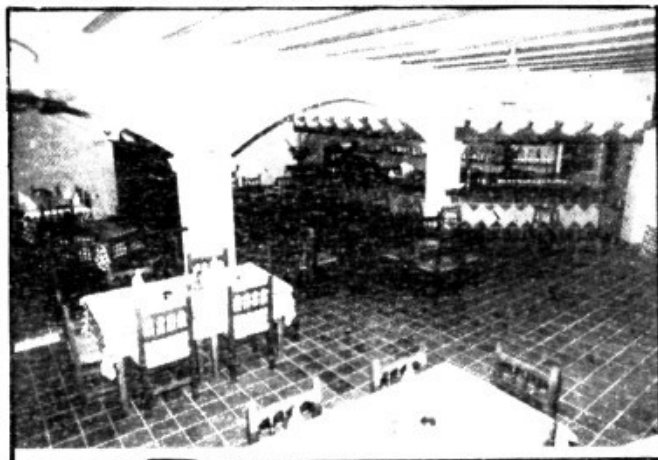
CELLER

«ES CUEROT»

CUINA MALLORQUINA

ABIERTO TODO EL AÑO - LOCAL CLIMATIZADO
A partir del 1 de Noviembre, cerrado los martes

Sa Coma



TEL. 58 65 26

PUNTA DE NÀMER

ALIMENTACION Y SALUD

-Exposalud 88-

La naturaleza es el primer médico,
y el hombre el segundo.

Paracelso

(1.493-1.541)

Durante los últimos días del mes de Octubre tuve ocasión de asistir en Barcelona a la feria de Exposalud (salón de la salud, la vida en forma y los productos naturales) que veía su segunda edición, la primera fue en el ochenta y seis y debía tener una periodicidad bianual pero debido al gran éxito de participación y asistencia se acordó que a partir de ahora será de carácter anual siendo la próxima cita ya en el ochenta y nueve; esto demuestra cuanto menos (y al margen de la calidad y comercialidad, factores discutibles en algunos casos y ciertamente censurables) una inquietud y una preocupación por estos temas, en definitiva un interés, cosa que ya de por sí es suficiente motivo de alegría para todos aquellos que pensamos que la vida es demasiado hermosa y que el cuerpo (hecho a imagen y semejanza divina, como nos comenta el Génesis) es demasiado bonito para maltratar a uno y a otra, convirtiéndolos a una en aburrimiento y rutina y al

otro en basura enferma y degenerada.

Los naturistas siempre hemos defendido que lo que pretendemos con nuestra aptitud no es vivir más tiempo, no nos interesa la cantidad sino la calidad.

Precisamente con Exposalud lo que se pretende es lograr una mejor calidad de vida.

Los sectores estaban divididos entre las siguientes especialidades: Nutrición, Infusiones de hierbas y similares, Bebidas, Preparaciones a base de plantas, Productos curativos, Terapéuticas naturales, Diagnóstico y Terapia, Vida en forma y cultura del cuerpo, Indumentaria, Cosmetología natural y dermofarmacia, Productos vitamínicos, Biología, Energías alternativas o renovables, Astronomía y Astrología, Audiovisuales e Instrumentos y accesorios.

Allí estaban las cuatro revistas que se venden en los kioscos: Integral, Nova, Vitalidad y Salud Total; allí estaba la primera emisora de radio dedicada íntegramente a la salud y a la vida, Radio Salud; estaba el Ayuntamiento de Barcelona con su departamento de Sani-

dad, Salud Pública y Medio Ambiente; había sillitas orgonómicas diseñadas especialmente para mantener recta la columna; había bañeras de hidromasaje; centros de acupuntura y homeopatía; expertos en iridología; quiromasajistas; escuelas de yoga; gimnasios; productos de la agricultura biológica; clínicas naturistas y casas de reposo; editoriales con bibliografías naturistas y vegetarianas; música para relajación y por supuesto toda clase de productos y artículos que pueden encontrarse en las tiendas de dietética. También toda una serie de objetos determinados y menudencias de todo tipo que no dejan de tener una gran importancia pero que no se terminarían nunca de enumerar; como se suele

decir en estos casos, hay que verlo.

Por supuesto la medicina alópata (oficial) y todos sus derivados farmacéuticos brillaban por su ausencia; debe ser, digo yo, que no tienen nada que ver con la salud sino todo lo contrario.

El colectivo que formamos los que apostamos por la vida natural y ecológica es cada vez más grande, no se puede negar que algo está cambiando para dar paso tal vez a una nueva era; obtener una mejor calidad de vida consiste en un horizonte próximo y a la vez necesario para saborear la vida y su entorno. Nosotros avanzamos por este camino y el factor humano es la pieza principal de nuestro proyecto. De tu proyecto. Salud.

Mateo

VISITANTE



Exposalud 88

Salón de la salud, la vida en forma
y los productos naturales
20 - 23 Octubre 1988
Palacio N.º 1

Nombre Mateo Huguet

Empresa _____

Horario de 10:00 a 19:30 h.

Fira de Barcelona

N.º
46323

Bar Restaurante AVENIDA



Nueva Dirección: Juanito Martínez

ABIERTO TODOS LOS DIAS

COMIDAS POR ENCARGO

Teléfono: 82 10 36 - PORTO CRISTO



gesport

contabilidad

asesoria

seguros

HORARIO:

9'30 A 1'30

4'30 A 7'30

telef. 82.13.65

Diálogos

Berlín, 10-11-88.

Con la intención de acercarnos, a la opinión agena con respecto a Mallorca por parte extranjera; nos disponemos a la busca y captura, de alguien que haya vivido experiencias, y por tanto pueda hablarnos del tema, por suerte nos hemos encontrado en la isla desde hace años:

El presunto intervenido es un alemán de la ciudad de Berlín y conocido con el nombre de Peter (Pedro) para hacer la charla más cómoda me invita a su piso donde tiene preparadas las diapositivas con numerosas instantáneas de Mallorca, que es su afición y trata con mucho esmero; a través del recuerdo me va informando de los detalles y las vivencias que ha tenido en su isla preferida, según me cuenta.

- Empezamos desde el principio ¿Cómo fue y cuándo?

- En el año 72, con motivo de nuestro viaje de recién casados, mi mujer y yo decidimos pasar nuestra luna de miel en Mallorca como tantos otros, entonces era el destino de vacaciones de muchos, y la ilusión de otros, buscarse un clima y un ambiente que hiciera olvidar la vida diaria y gris del largo invierno de nuestro país, y que mejor que al sur, la

preferencia la ocupaba si bien creo recordar las Baleares.

- Una vez allí, ¿Cuál fue tu impresión?

- Sobre todo como digo, el clima, la amistad el carácter de la gentes, y la amabilidad con que fuimos tratados, una mentalidad muy diferente de lo que estaba acostumbrado, no encontrábamos entonces en Paguera y el personal del Hotel era muy agradable, desde luego los módicos precios eran muy atractivos, debido al valor más alto del marco, de esta forma podíamos disfrutar de muchas ventajas y estábamos muy contentos, te puedes imaginar siendo recién casados aún mejor; también debo decirte que nosotros no éramos sólo una pareja de playa, sino que invertíamos nuestro tiempo en diferentes iniciativas, como por ejemplo para conocer mejor los alrededores aquíábamos un par de motos o bicicletas según nos parecía mejor, y hacíamos una ruta de bastantes kilómetros, muchas veces también íbamos a pie por el campo y los caminos, así podía conseguir muy buenas fotos de la naturaleza, de las gentes, paisajes que se han quedado grabados en mi mente de esta forma conozco muchos sitios.

- ¿Y el resultado que vino después?

- Pues que decidimos continuar, haciendo nuestros planes para que al año siguiente repitiéramos, pero esta vez fue en Colonia Sant Jordi que encantó a mi mujer tanto y fue de maravilla hicimos bastantes amigos, amistades, mejor dicho alemanes de otras regiones y además tratábamos de entendernos con los camareros lo mejor que podíamos, ya que el idioma lo hace difícil pero de todas formas intentamos aprender alguna cosa, sólo de oídas aunque mal y poco. Ellos sabían ya lo que queríamos decir y si no era así pues como fuera el caso es que al final nos divertíamos mucho, sobre todo recuerdo bastante bien un día que hicimos Piratenfahrt (excursión en barca), por cuyo fondo de la barca se podían admirar los peces, y ver el fondo del mar o parte de él nosotros ese día tuvimos suerte ya que estaba muy claro y también que donde nos llevaron no había mucha profundidad, el caso es que unos de los marineros era buceador y había bebido bastante, parte del programa era hacer una demostración de pesca submarina, y a través del fondo transpa-

rente podíamos admirar, cosa que quisimos evitar viendo en que estado se encontraba el buceador, sin hacer caso se puso el traje y se lanzó al mar, inmediatamente fuimos todos a mirar a ver que pasaba el hombre nadaba como si hubiera estado toda su vida debajo del agua, yo aproveché ese momento para hacer unas fotos que salieron muy bien, mejor de lo que yo creía, al salir nos mostró sus trofeos, lo que más me impresionó fueron enormes mejillones de 40 cm., más o menos, me hice con uno de estos mejillones que al poco tiempo tuve que tirar lamentablemente, por el mal olor que despedían fue mi culpa por no tener ni idea y no limpiarlo bien en fin fue un día inolvidable.

- Aparte de eso, ¿qué más cosas puedes decir?

- Es una pregunta con muchas respuestas, ya que para mi era nuevo y diferente, de vacaciones se identifica uno con el ambiente en que vive y trata de pasarlo lo mejor posible, además te lo pones muy fácil, pero de venir de una gran ciudad, del ajetreo lo que más te deseas es la calma y la tranquilidad, así viene bien lo pintoresco, lo típico y todo lo que quieras llamarlo; aquí en Mallor-



FOTO



DELFIN



FOTOS CARNET - FOTOCOPIAS
VIDEO-REPORTAJES, CON MONTAJE DE
EFECTOS ESPECIALES

Tel. 82 15 22

ca funcionaba, y funciona en un sentido bullicioso pero que es agradable tiene que ser así como ya digo una vez más es el clima que influye en las personas, per el contrario aquí se es más meticulo- so y perfecto, más exigen- te en muchas cosas que para nosotros no son iguales, es una cosa que nunca traté de veras. El interés más grande que tenía era aprovechar el ofrecimiento de los favo- res del turismo, sin pensar en otras cosas, el Hotel donde estaba no era muy grande en comparación con lo que se ofrece hoy día sin embargo sigue existiendo hoy que me pa- rece muy bien, bien pre- pardos y modernos es lo que se desea, en según que casos se ha cambia- do mucho y también los precios, aunque eso es normal al ser la estructura y el nivel de vida superior a entonces, como ya digo es una pregunta con mu- chas respuestas que abarca muchas posibilida- des y contestar a todo no puedo porque no lo sé.

- ¿Cómo crees que piensan los demás Berli- neses?

- Los hay para todos los gustos, algunos se hacen una idea superficial las costumbres, y el ritmo de vida hacen tomarse las vacaciones como algo programado, el alemán medio hace muchísimos años sobre todo después



del conocido milagro ale- mán que sale de su país a gastarse sus marcos a otros lugares del mundo sobre todo aquellos donde la temperatura es más agradable, aunque ahora la decisión es más difícil y la competencia es fuerte, miran más el bolsi- llo que antes debido a que muchos países están a la misma altura, naturalmen- te las gentes se desean lo mejor y lo exigen por el di- nero que pagan, pero claro todo no se puede tener, de eso habría mucho que hablar es cosa de organizarse para que todos estén contentos, unos quieren hallar en el país donde van algo in- quietante, de vivir más in- el nivel de vida, vosotros

sorprendente, como no! buena comida, buena be- bida, buena cama y diver- siones y para ofrecer todo eso tiene que haber una estructura competente pero todo lleva gastos por las dos partes la oferta y la demanda, bueno que voy a contar que no sepas son casos que pasan, y muy curiosos por cierto que mucha gente de aquí en los últimos tiempos hay una inclinación de buscar en Turquía su suerte, según oigo tiene mucha aceptación, yo por mi parte estuve a punto de ir el año pasado, pero como siempre me decidí por Mallorca como antes he dicho este fenómeno tiene mucho que ver con entráis en la super Europa

que estoy totalmente de acuerdo pero se paga con algunas que otras cosas todo evoluciona en la vida y ya no te digo más sobre eso pues esto no parece una conversación entre vecinos sobre vacaciones y tiempo libre sino un aná- lisis, lo único que te digo es que a mí me sigue gus- tando recorrer de norte a sur la isla y haciendo fotos, manías como otra cualquiera en fin.

- Después de tres horas de ver diapositivas me despido del admirador de Mallorca a mí me ha gus- tado, porque hemos esta- dos tres horas ausentes.

Sigfrido Chico
Berlín.10-XI-88



RECUERDE
EN

PORTO CRISTO

RESTAURANTE - PIZZERIA SALVADOR

CON AUTÉNTICO HORNO DE LEÑA

Tel. 82 14 42

Esports

Patrocina:

Cafetería TANIT Restaurante AGUA MARINA

El Petra puso contra las cuerdas a un Porto Cristo relajado y confiado

Porto Cristo, 2 - Petra, 1

Alineaciones: Porto Cristo: Galletero, González, Riera, Mesquida, Piña, Cerdá, García Barberá, Bosch, Joaquín, Vardell y Pascual.

Goles: Min. 35, Dami de bonita bolea.

Min. 89, Mira de oportuno chus.

Cambios: Mira sale en el segundo tiempo por Bosch y Ortiz sale en el minuto 92 por Pascual. El pollo estuvo aceptable.

Los jugadores estuvieron relajados y confiados durante todo el encuentro. Hay que resaltar los goles de Dami y Mira, que fueron lo único a destacar de un soso y aburrido partido. El jugador Juanito García fue sin duda el mejor hombre del campo portañero siendo el único que incordió en la portería del pueblo, donde nació Fray Junípero Serra.

Petra: Alineaciones: Alomar, Marimón, Salom,

Bauzá, Gelabert, Font, Riutort, Bonnin, Manresa, Gual y Català.

Goles: Manresa nº 9, marca de un tiro de fuera del área en el minuto 23 de la 1ª parte. Era el 0-1 a favor de los petrers.

Cambios: Minuto 66 sale Ribot por el nº 6. Font y en el minuto 80 sale Genovart y se va Català que portaba el nº 11.

El Petra se conformó con un cómodo y aceptable empate, creando muy pocas jugadas de gol y acumulando muchos hombres en la media. Cabe resaltar la gran actuación del nº 5 petrer, Gelabert, él solo desbarató infinidad de jugadas de los delanteros portocrístes.

Reservas por ambos equipos: Porto Cristo: Baqué 12, Mas 13, Mira 14, Ortiz 15, Gracia 16.

Petra: Ribot 12, Mas 13, Vanrell 14, Genovart

15, Mas 16.

TARJETAS: Al Porto Cristo en el minuto 80, tarjeta amarilla a Juanito. Nueva tarjeta amarilla al nº 7 Juanito, la cual supone la roja directa, era el minuto 96. 6 minutos después del tiempo reglamentario.

COMENTARIO: El Porto Cristo se durmió durante 98 minutos de partido, gracias a las pocas cualidades de un flojo equipo, como fue el Petra, consiguió ganar por el ajustado resultado de 2-1. Transcurrió por lo tanto el encuentro entre aburrido y falto de imaginación. Esperemos para el próximo partido la vuelta de los jugadores Galmés y Xameña, ellos se dejaron notar en sus respectivos puestos.

ARBITRO: Bernardo Cabrer González. Regular. No dejó jugar. Mordió con su meticulosidad abusiva y neutralizó por su

exceso perfeccionista, la mayoría de las jugadas en ambos lados.

LÍNEAS: Antonio Barrera García, José Mª Amengual i Jaume. Discretos.

El Porto Cristo era esperado para este encuentro con ganas y entusiasmo, ya que sus dos últimos encuentros habían demostrado una ligera recuperación. Se venció en Ses Comes, por 9-2 y se había vencido el último domingo a domicilio 0-3 el Atlético Rafal, equipo muy bien clasificado en la tabla.

Podemos decir que el público que asistió al campo de fútbol de Ses Comes rondó la media entrada. A tenor de los dos grandes resultados de los encuentros anteriores, suponemos que la afición del Porto Cristo es insuficiente y baja.

Redacción.

**PELUQUERIA
CABALLEROS**
CLIMATIZADO

Linea moderna y clásica
Tratamientos capilares

Lunes cerrado excepto verano
Horas convenientes

JUAN



Plaza Monumento - Tel. 82 13 33

Carretera Son Servera, 4

PORTO CRISTO (Mallorca)

Horario:

Mañanas de 9 a 13 h.

Tardes de 16 a 20 h.

Porto Cristo, 1 - Escolar, 1

Porto Cristo: Baqué, Parera, Juan Jaime, P. Riera, Jiménez, Servera, Ramiro, Pinoy, Marín, Rosado y Gayá.

Gol: Fue obra de Rosado.

COMENTARIO: Un gran partido el que pudieron presenciar en el Campo Municipal de Porto Cristo, donde el cuadro dirigido por Antonio Rigo, tras noventa minutos de esfuerzo, seriedad y sobretodo disciplina en todas sus líneas, pudieron vencer de forma clara al todopoderoso líder e imbatido Escolar de Capdepera, en el mejor partido de los que llevan disputados.

Fue un partido de poder a poder en donde los locales tuvieron el mayor número de ocasiones, de las cuales una vez el canchero y la otra la mala fortuna de los artilleros rojinegros impidieron que los tantos subieran en el marcador; en donde la primera parte terminó con el empate a cero.

En la segunda parte, a los diez minutos de juego vendría el tanto visitante, en un fallo de marcaje en el saque de esquina. Todo parecía perdido, pero fue todo al revés, el P. Cristo tras el derroche físico de sus jugadores seguía creando oportunidades de gol. Fruto de las ocasiones llegaría el tanto del empate, fue obra de Luís Rosado que libre de marcaje empalmara un bonito balón que se colara por la escuadra defendida por el Escolar.

En definitiva, un gran partido de estos dos grandes del grupo 2º, en que los espectadores, han podido presenciar un encuentro donde no faltó el buen juego, el buen estado físico de los jugadores

y hay que resaltar la limpieza de los dos conjuntos.

Esperemos que los juveniles del P. Cristo sigan este ritmo que llevan siguiendo hasta el final de temporada: 5 partidos últimos; tres victorias, un empate, y una derrota; 9 goles a favor por tres en contra.

Partidos amistosos de

los juveniles estas dos últimas semanas.

Porto Cristo, 1
Barracar (II Reg.), 2

Porto Cristo, 0
Badia C. Millor, 0

Este encuentro no se terminó debido a que el equipo visitante a los 40 minutos de juego, abandonó el terreno de juego sin motivo alguno... se

oyen rumores de la dureza del equipo local.

La plantilla actual está compuesta por: Baqué, John, Jiménez, Dioni, Parera, Durán, Juan Jaime, P. Riera, Miquel, Sevilla, Ramiro, Servera, Alberto, Marín, Charly, Pinoy, Rosado, Juan Carlos, Tófol, Bover, Vicente.

Entrenador: Antonio Rigo.

CASH & CARRY ES PINARO

PORTO CRISTO

TROFEO A LA REGULARIDAD

JUVENILES

Luís.....	22
Ramiro.....	21
Sevilla.....	20
Baqué.....	20
Riera.....	20
Pinoy.....	20
Pareda.....	20

Todos los demás jugadores cuentan con 19 puntos.

Regional Preferente



Dami

Joaquín.....	26
Galmés.....	26
Dami.....	26
Juanito.....	26
Piña.....	25
Bosch.....	24
Xamena.....	22
Mezquida.....	21
Cerdá.....	21

Todos los demás jugadores cuentan con 19 puntos

INFANTILES

José Caldentey.....	43
Constantino Galmés.....	33
José L. Martínez.....	32
Antonio Moll.....	32
Juan Huertas.....	26
Antonio Serrano.....	25
Antonio Vilches.....	25
José Pañella.....	23
Miguel Monserrat.....	23
Bartolomé Sancho.....	23
Lorenzo Barceló.....	20
Nadal Torres.....	20

Todos los demás jugadores están clasificados con 18 puntos.

CENTENARI

Hoy, Antonio Nicolau «Pinoy»

-¿Cuándo empezaste a jugar al fútbol?

-Desde que tenía 8 años ya entrenaba con los benjamines, con Juanito.

-¿Has practicado algún deporte el cual te haya llamado más la atención?

-No, solamente el fútbol.

-¿Cuál es tu demarcación sobre el terreno de juego?

-Desde que empecé he jugado en todos los sitios pero con el que mejor me he sentido ha sido en la de medio derecho, aunque ahora juego de extremo derecho.

-¿Cuántos entrenadores has tenido durante el tiempo que llevas practicando el fútbol?

-He tenido a Juanito, Toni Marín, Juan Herreiros, Juan Adrover, Pedro Ortiz, José Manuel (Vasco) y actualmente a Antonio Rigo.

-¿Con cuál de estos entrenadores que has nombrado te has llevado mejor?

-Con todos me lo he pasado bien pero con el que más he disfrutado ha sido



con Juan Adrover.

-¿Qué opinas de la labor de nuestro nuevo entrenador?

-Creo que la labor es buena ya que tiene mucha paciencia y fe en nosotros, además da facilidades a los que no pueden venir a los entrenos por el trabajo o el estudio, quedándose un rato más a los entrenos.

-¿Has tenido alguna discusión con alguno de ellos?

-No, siempre nos hemos llevado bien.

-Este año, ¿cómo lo llevas con los demás compañeros de plantilla?

-Me llevo bien con

todos, aunque siempre hay pequeñas riñas.

-¿Te has sentido en algún momento abandonado por el resto de la plantilla en la actual temporada?

-No, nunca.

-¿Cuál crees que es el peor defecto que tienes sobre el terreno de juego?

-No lo sé, el público es el que juzga.

-¿Qué línea del equipo crees que es la más fuerte?

-Yo creo que la más fuerte es la defensa: Jotero, Parera, P. Riera, Jiménez, aunque las demás no quedan detrás.

-¿Qué equipo es el más fuerte del equipo esta temporada?

-Creo que los más fuertes hasta ahora son el Escolar y el Petra. Pero con el tiempo les podremos superar y quedar entre los tres primeros.

-¿Se porta bien la directiva esta temporada con vosotros?

-Se porta igual que los otros años.

-¿Qué diferencia existe

entre la plantilla actual y la del año pasado.

-Yo no puedo opinar sobre el año pasado porque era aún infantil pero lo que veía cada domingo desde las gradas era que no había buen conjunto porque había demasiada individualidad y sin embargo este año todo va mejor y hay al menos un conjunto.

-¿Cuál es tu meta como deportista?

-Jugar con el Porto Cristo en 2ª B o si es posible con algún equipo como el Mallorca.

-¿Un resultado para el domingo frente al Bto. Ramón Llull?

-Es difícil porque nos va delante pero, creo que con un 2-0, a favor nuestro.

-¿Para terminar... algunas líneas para que puedas hablar de lo que te dé la gana?

-Sólo quiero pedir que la afición nos siga apoyando como lo están haciendo y que la directiva se cuide más de los equipajes de los equipos de la cantera.

SU AMBIENTE FAVORITO ES...



**GARRETERA CUEVAS
PORTO CRISTO**

Benjamines

Los benjamines del Porto Cristo han redondeado el mes ganándole al Escolar en su casa 0-1, por lo tanto con esta victoria se confirma que la cantera del Porto Cristo está en alza, y debemos cuidar a estos chicos, ya que el Porto Cristo no puede pagar grandes cantidades en fichajes.

RESULTADOS:

Campos, 2- P. Cristo, 2

Goles: Cristian (1), David García (1).

P. Cristo, 2-España, 3

Goles: Luís (2), Terrasa (1).

P. Cristo, 2-Villafranca, 0

Goles: Nadal (1), Luís (1).

Escolar, 0-P. Cristo, 1

Gol: Sebastián Nadal.



Tomás Febrer



Angel Miguel Pérez



David García Mut.



Francisco Cerdá Soler



Sebastián Ribot



Gabriel Martínez



Sebastián Nadal



Alberto Cifuentes



Joaquín Barceló



Juan Rodríguez

AUTOSERVICIO

C/. Puerto, 88 - Tel. 82 08 72
PORTO CRISTO - MANACOR
(MALLORCA)

MARISOL

VENTA DE HIELO

CARNICERIA

TROFEO A LA REGULARIDAD

ALEVINES

NOTA: Los resultados de la puntuación del Trofeo a la Regularidad, donado por **Casa Marisol**, se darán al final de la temporada ya que la Junta Directiva y su entrenador lo han creído mejor así. Gracias.

Los Alevines están dando una lección de fútbol, ya que cada partido superan su nivel. Por lo tanto mención especial para ellos en esta revista.

¡Aupa los Alevines de Porto Cristo!

BENJAMINES

	Puntos
Luisito Martínez	37
Jaime Roig	36
Toñín	33
Sebastián Nadal	32
Juan Tarrasa	31
Cristian	30
Alberto Cifuentes	28
David García	27
Antonio Vives	27
Jaime Adrover	25
Sebastián Ribot	23
Joaquín Barceló	22
Miguel Gomila	20
Juan Rodríguez	20
Pedro Riera	20
Angel Pérez	20

Los Benjamines podrán disfrutar de un viaje a IBIZA, ya que la rifa de la Cesta de Navidad que está expuesta en casa de Marisol, posibilitará este paseo.

Los infantiles

Podemos decir de los infantiles que van centrándose en la clasificación, no debemos olvidar que tanto el Poblense, como el Escolar son dos equipos de una larga tradición de aquí las dos goleadas anteriores. Por lo demás poco a poco los infantiles están dando batalla, los resultados dejan constancia de ello:

Porto Cristo, 1 - Barracar, 1
Poblense, 11 - Porto Cristo, 0
Porto Cristo, 2 - España, 1
Escolar, 6 - Porto Cristo, 0
Porto Cristo, 2 - Petra, 3

Lo queda otro remedio que reconocer nuestra situación, pero lo que antes era derrota con normalidad, ahora a los equipos contrarios se les hace difícil lograr la victoria los 3 resultados restantes aparte del Escolar y el Poblense



se vemos un empate, una victoria y una derrota por la mínima, estamos segu-

ros que a lo largo de la temporada el Porto Cristo de infantil mejorará

mucho. Suerte para los futbolistas y cuidar la cantera, que es lo importante.

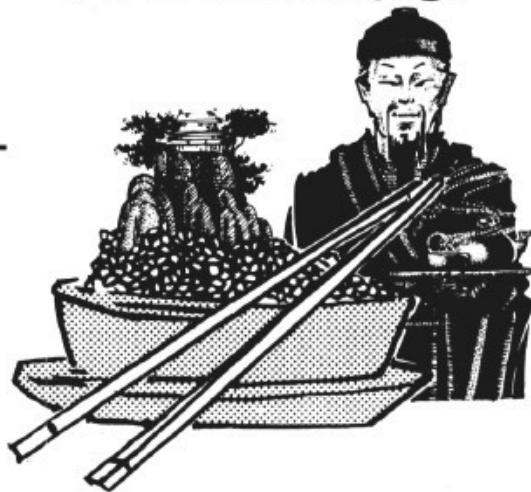


Restaurante chino ORO NEGRO

RESERVE SU MESA AL
TEL. **82 15 36**

(COMIDAS PARA LLEVAR)

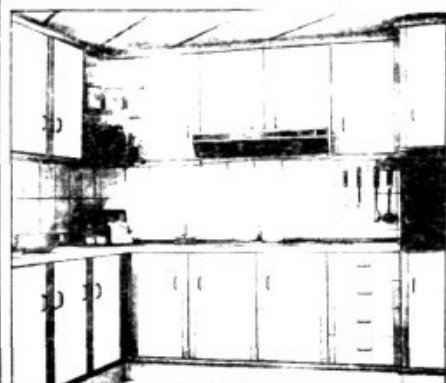
MARTES CERRADO



Calle Burdils, 1-A - Tel. 82 15 36 - PORTO CRISTO

Carpintería JOAN MAS

EN PORTO CRISTO



HORARIO
de 8 a 13 h.
de 15 a 20 h.

**MUEBLES DE COCINA
Y BAÑO A MEDIDA**

CARPINTERIA EN GENERAL

**PRESUPUESTOS
SIN COMPROMISO**

C/. Carrotja, 41 - Esquina C/. Granero
Tel. 82 04 42
PORTO CRISTO

CA'N PAU

PORTO CRISTO

BAR



Calle Alfareria

**TENIS
CLUB**

**PORTO
CRISTO
NOVO**



**ABONOS
INVIERNO**

ABIERTO TODO EL AÑO
HORARIO DE PISTAS: DE 9 A 21 H.

Teléfono: 82 12 58
PORTO CRISTO NOVO



EL RINCONCILLO

Hamburguesas

Pollos al Ast

Bocadillos

Salchichas

Patatas

Pinchos



Avd. Pinos, 19 - Tel. 82 05 13 - PORTO CRISTO

LOCAL CLIMATIZADO

BAR RTE. CA'N MARTI

Especialidades:

Cocina Mallorquina
Carnes y Pescados
Tapas Variadas

*ELECCION DE DOS MENUS DIARIOS
*COMIDAS POR ENCARGO
*BODAS - BAUTIZOS - COMUNIONES
*AMBIENTE FAMILIAR

C/ Puerto, 96 - Pto. Cristo - Tel. 82 95 89
PLAZAS LIMITADAS



AJUNTAMENT DE MANACOR

Pla de Rehabilitació d'edificis i vivendes

Si vostè és resident habitual d'una vivenda que tengui més de 15 anys d'antiguitat que no precisi demolir la façana, pot sol·licitar crèdits per treballs de rehabilitació.

El pressupost de les obres ha de superar les 400.000 ptes, essent els crèdits a un interès del 11'25% fins a un màxim de 15 anys, amb una bonificació del 90% de la taxa municipal per llicència d'obres.

Segons quins siguin els seus ingressos anuals es poden concedir subvencions entre el 3% i el 7% del prestatge.

Els crèdits són autoritzats pel servei de promoció de la vivenda del Govern Balear i per informació, sol·licituds i tramitació, es poden dirigir a les oficines de l'Ajuntament de Manacor.

«V Concurs de mostradors Nadal-1988»

La Comissió de Govern de l'Ajuntament de Manacor en sessió celebrada en data devuit de novembre de mil nou-cents vuitanta-vuit acordà aprovar les Bases del «V Concurs de Mostradors Nadal-1988», el contingut de les quals és el següent:

- 1.- L'objecte d'aquest concurs promogut per l'Il·lm. Ajuntament de Manacor és l'embelliment de mostradors amb motiu de les properes festes de Nadal.
- 2.- Podran participar en aquest concurs els titulars de les activitats comercials del terme municipal de Manacor, el local dels quals disposi d'un mostrador orientat a la via pública.
- 3.- Cada concursant podrà dur a terme tantes inscripcions com locals comercials tengui al seu nom.
- 4.- Les inscripcions hauran d'efectuar-se abans de les 12 hores del dimarts dia 20 de desembre del present any, a les Oficines Municipals (Secretaria particular de la Batlia).
- 5.- El tema del concurs serà lliure. No obstant això es valoraran especialment aquells mostradors el tema dels quals estigui relacionat d'alguna manera amb Nadal, així com també la creativitat.
- 6.- Es concediran els següents premis:
 - Un primer premi de 55.000 pessetes.
 - Un segon premi de 28.000 pessetes.
 - Un tercer premi de 17.000 pessetes.
- 7.- S'atorgarà també un premi especial de 30.000 pessetes a aquell establiment comercial que al llarg de l'any hagi cuidat de manera especial i continuada l'estètica del seu mostrador.
- 8.- El Jurat Qualificador designat a tal efecte serà nomenat per l'Ajuntament i estarà integrat per persones vinculades al món dels mostradors, a les arts plàstiques i comptarà amb representants de les entitats patrocinadores.
- 9.- El Jurat visitarà la totalitat dels mostradors inscrits en el concurs el divendres dia 23 de desembre, a una hora en què sia necessari l'enllumenat artificial.
- 10.- El veredict del Jurat serà inapel·lable i es farà públic a les 24 hores següents.
- 11.- Els premis no podran declarar-se deserts.
- 12.- La participació en aquest concurs implica l'acceptació de les presents Bases.

Manacor, 21 de novembre de 1988
EL BATLE, Jaume Lluís i Bibiloni

Charlamos con...

Juan y Marta del restaurante Siroco

El histórico Restaurante Siroco es protagonista en nuestras páginas porque poco a poco se irá convirtiendo en un restaurante de gran calidad y dejará que el bar ocupe un espacio menos importante.

Tanto Juan, como Marta, actuales propietarios quieren reformar el Siroco, dándole más profundidad al comedor y asentándolo en frente del Rivet, pasando la barra a la parte interior. Con esta reforma de ubicación interior, se busca que los comensales estén prácticamente comiendo en una vista privilegiada.

Se le quiere buscar una decoración muy marinera, dándole un estilo, que recuerde a los antiguos restaurantes de pescadores.

Nos han dicho en el Siroco sus propietarios que



puesto que el cocinero es el dueño del local, la cocina está hecha con el mejor cariño y dedicación.

El Restaurante Siroco, quiere dirigir su cocina y su privilegiado lugar a todas las personas y vecinos de la comarca quitándose un poco esa identidad de Restaurante para turistas de verano.

Restaurante Siroco comunica a los clientes y

amigos, así como a la totalidad de los vecinos de la comarca que su cocina está surtida de productos frescos y del día tanto para carne como para pescado y que la calidad y precio de este restaurante son de los más competitivos del municipio.

A partir de primeros de diciembre el restaurante Siroco, contará también con una amplia variedad

de tapas siendo éstas de un gran surtido.

Nos dicen Juan y Marta que el Siroco es un restaurante dirigido a la gente mallorquina y que su horario será de las 8 de la mañana hasta que el último cliente abandone el local.

Las reformas del Siroco se harán poco a poco ya que la condición humilde de sus propietarios no hace posible una gran reforma.

Ellos según hemos podido comprobar nosotros lo tienen claro. El Restaurante Siroco es un hecho.

Este local cierra los lunes por descanso semanal ya que los lunes los productos frescos no están en el mercado con regularidad.

Redacción

JOYERIA
RELOJERIA

Marianne

EL ORO
REFLEJA
SENTIMIENTOS

Juan Lliteras, 22 - Tel. 550892 - Manacor

Els navetiformes

Són les construccions típiques del pre-talaiòtic final 1500-1300 a J.C. és a dir construccions ciclopees. Hàbitat en navetiformes, enterraments en coves artificials de moltes cambres, grans comunitats agrícoles, increment del material metàl·lic, braçalets, adorns d'ossos i ceràmica llisa.

Són construccions en forma de ferradura allargada i els seus elements bàsics són: entrada, cambra i absis de mig punt, altres vegades l'absis és apuntat i compareix un tercer element que és el corredor o petita antecambra, que uneix el portal amb la cambra principal.

A partir del prototipus bàsic en forma de ferradura allargada cal distingir dues variants essencials:

- 1.- Els murs van en disposició paral·lela, rematant la seva part posterior amb un absis, semicircular lleugerament apuntat.

- 2.- Els murs tenen una direcció convergent per formar l'entrada que ve donada per l'estrangulament de la cambra. Aquests exemplars no solien tenir corredor i l'absis és quasi sempre apuntat.

Pel que fa al respecte de la tècnica constructiva cal dir que és purament ciclopea, els seus murs estan formats per un doble parament compost per una primera filada de blocs poligovos de forma irregular, però ben encaixats que se recolzen a un sòcol de pedres planes, els blocs de damunt són més petits.

Per desgràcia no tenim elements de judici suficients per dir com era la coberta degut a l'estat ruïnós que es troben tots



Mur de la dreia

ells. Cal suposar que la coberta estaria feta de troncs i branques i per impermeabilitzar-les fang argilós, és molt possible que la coberta estàs aguantada per dues o tres columnes de troncs d'arbres, degut a aquests tipus de coberta no fou necessari el dintell, element que no apareix a cap jaciment d'aquest tipus, el navetiforme es presenta aïllat o formant petits nuclis.

**SON MILANA
(NAVETIFORME)
M.C.I.M. 21-8-H**

**Inv. 02
I.M.P.P. - S.R. (No catalogat)
(N-02-IN)
P.C.-06**

SITUACIÓ

Damunt un turó i abrigat per una muntanyeta dintre



Son Milana, Navetiforme

RESTAURANTE LOS DRAGONES

PORTO CRISTO

ESPECIALISTA EN:

**BODAS,
COMUNIONES
BAUTIZOS
BANQUETES, etc.**



**SERVICIO A LA CARTA
MARISCOS, PESCADOS Y
CARNES FRESCAS**

POU

**OBJETOS REGALO
MENAJE COCINA
LAMPARAS Y APLIQUES
PLAFONES
JUGUETERIA
ELECTRODOMESTICOS
JANE Y PLAY**

Puerto, 86 - Tel. 82 18 72 - PTO. CRISTO



*Tintorería
Lavandería*

MIGUEL

**La limpieza por principio,
la higiene como fin**

Calle Puerto, 40

Tel. 82 10 37

PORTO CRISTO (Mallorca)

SIURELL

**TEIXITS
TEJIDOS**



**Comunica a sus clientes
y amigos que ya estamos
recibiendo la colección
de la próxima temporada
OTOÑO - INVIERNO**

ESPERAMOS SU GRATA VISITA

*C/. Navegantes, 28 - Tel. 82 00 53
PORTO CRISTO*

PASATIEMPOS

Ensueños

-Sé como un muerto-

Una noche, perdido por entre mis ilusiones y fantasías, se me apareció una luz resplandeciente que me dijo: acércate al cementerio. Una vez allí, con toda la fuerza de tus pulmones, comienza a gritar toda clase de halagos a los muertos.

Así lo hice, comencé a decir toda clase de elogios a los muertos y después regresé junto a la luz.

¿Qué dijeron los muertos? me preguntó. Le contesté que no respondieron. Y la luz me ordenó:

Ahora volverás al

cementerio y proferirás toda clase de insultos a los muertos.

Acudía de nuevo, vociferé toda clase de increpaciones contra los muertos y volví a reunirme con la luz.

¿Qué dijeron los muertos? preguntó por segunda vez.

No respondieron, contesté. Y la luz concluyó diciendo:

Así debes ser tú: indiferente como un muerto ante los halagos o los insultos de las otras personas.

Mateo

-Quina és la fórmula de l'aigua beneïda?
H₂O.

-Senyor director, sa nostra telefonista de cop i volta s'ha quedat sorda.

-Bé!, posi-la a la secció de reclamacions.

L'amo de l'oficina: -De qui és aquesta llosca.
S'Aprenent: - Del primer que la troba.

-El metge m'ha prohibit que fumi quan faig feina...

-I has deixat de fumar?

-No. Vaig deixar de fer feina.

-Ara que som casats, et faré una confessió: tenc un ull de vidre.

-Idò jo te'n faré una altra: l'anell de brillants que et vaig regalar també és de vidre.

Margalida Sitges
Joan Rosselló

Ara que ja ho saps,
vina

A n'Es Port

Puerto, 70.

★★



Manolo «Serata»

i

Tomeu «Casetas»

Guio
Realització
i
Direcció

RESTAURANT
Ses
Comes



Avd. Pinos, 50 - Tel. 82 12 54 - PORTO CRISTO

CA'S CONI

BAR - RESTAURANTE
Sa Carrotja



ESPECIALIDAD EN MARISCOS Y
PESCADO FRESCO

PORTO CRISTO

Avd. Amer, 45 - Tel. 82 15 03

PASATIEMPOS

En el Restaurante

-Camarero, ¿recuerda aquel bistec que le pedí?
-Sí, señor.
-Pues no me lo traiga ya. Con el tiempo que llevo esperando, se me han caído las últimas cinco muelas que tenía.

En casa.

-¿Por qué no vienes cuando yo te llamo?
-No te oí, papá.
-Pues otra vez si no me oyes, vienes y me lo dices.

En la oficina

-Venía a ver si me da Vd. permiso para faltar mañana a la oficina.
El jefe: -Pues, ¿qué le pasa?
-Nada, que a lo mejor llueve a torrentes y entonces no podría venir mañana a decírselo.

Economías.

-La mamá de Gaspar es señora muy económica; fíjate que a su hijo no le llama Gaspar, sino sólo Par.
-Pues no le veo la punta.
-Sí hombre. ¿No ves que así se ahorra el gas?

Adivinanzas

1.-¿Cuál es de los animales aquel cuyo nombre tiene juntas las cinco vocales?
2.-Amarillo - verde - y - blanco
si quieres que te lo diga
es-pera-y-tu-ve-pensando.

Soluciones.

1.- Murciélago
2.- Pera.

Curiosidades

La altura del mar Caspio es de 25 m. bajo el nivel del océano; la del mar Muerto, de 427 metros.

Ninguna persona es quizá tan regular en las horas de sueño como el orangután, que duerme exactamente doce horas.

El oso de Alaska, es el gigante de los osos vivos: es tan corpulento como un buey y alcanza un peso de 700 kilos.

En España, la noche más larga es de 17 horas. La más corta de 7.

Los bigotes del gato son órganos del tacto de este felino que constituyen su principal guía en sus expediciones nocturnas.

-El ala de un pájaro es, en proporción a su peso, veinte veces más fuerte que el brazo del hombre.

El primer buque a vapor que prestó servicio en el Atlántico fue el «Great Western» en 1808. Medía 64 m. de largo y desplazaba 1.300 tn.

Folk. Mallorquí

A Inca cada dijous
hi van els homes sabuts,
allà treuen comptes nous:
blat a vint-i-quatre sous
dotze sous de tres alnuts.

A Inca fan ses cadufes
i les venen a Ciutat.
Si dius que jo som ratat,
tu perds es calçons amb bufes.

A Algaida es festejadors
damunt sa caixa s'asseuen
i a Inca cadira treuen
i seuen com a senyors.

Un homo quan seu reposa
i si jeu reposa més.
Un homo sense doblers,
a on se via fa nosa.

Un homo vei perd ses galtes
i també es caminar,
quan se'n tem no pot posar
s'escopeta barres altes.

Pedro Carrió.

Soluciones al mes passat

F	L	L	E	B	E	I	G	G	E
X	C	L	A	G	E	R	G	E	T
M	B	L	T	Ç	J	Z	B	F	F
X	A	L	O	C	U	C	S	G	T
N	L	A	R	T	S	E	M	B	R
R	C	S	X	J	L	A	N	Ç	A
P	S	B	M	F	N	R	N	T	M
O	I	L	S	J	O	G	F	X	U
N	P	L	A	J	X	I	Z	U	N
E	S	V	G	B	U	C	A	C	T
N	T	I	X	I	G	O	L	Ç	A
T	M	I	J	L	M	P	X	O	N
F	G	L	L	E	V	A	N	T	A

Cerca el nom de 8 arbres.
(Solucions al pròxim número)

L	G	A	R	R	O	V	E	R	F
L	A	Ç	R	P	V	I	H	Z	R
I	I	E	R	U	O	R	U	E	T
M	J	O	X	R	E	V	L	P	E
O	Q	X	H	V	F	L	F	O	F
N	J	E	R	O	T	R	V	R	I
E	S	H	J	E	S	E	D	P	G
R	R	X	M	I	I	G	J	O	U
A	D	A	N	C	D	N	G	P	E
R	X	L	I	N	G	O	U	X	R
A	F	A	X	U	J	R	L	A	A
M	A	L	Z	I	N	A	E	H	R
U	A	Z	R	U	Ç	T	V	P	I

Margalida Sitges

Entrevistamos a...

Miquel Terrasa Pont



Sebastián Mas, presidente de la Federación Colombófila, entregando el trofeo, «1º clasificado centenario» al Sr. Miquel Terrasa

Acercamos a nuestras páginas a Miquel Terrasa, para explicarnos ciertos detalles sobre este deporte tan bonito y delicado sobre las palomas mensajeras.

Deporte que requiere muchas cosas; entre ellas, podemos destacar el aprecio sobre los animales, el tiempo dedicado diariamente a ellos, la clase de comida correspondiente según el transcurso del año, etc. etc.

Miquel Terrasa y sus compañeros de la Co-

Bar Restaurante **CLUB NAUTICO**

Tel. 82 08 80

Bar Restaurante **«LATITUD 39»**

Tel. 82 07 60

Restaurante Barbacoa **«SA GRUTA»**

Tel. 82 09 43

PORTO CRISTO

INSTALACIONES ELECTRICAS SALVADOR

COMUNICA A LA COMARCA

**¡Esto se puede
evitar!**



***No pague facturas astronómicas en las reparaciones:**

INSTALACIONES ELECTRICAS SALVADOR: Le ofrece a través de cuota anual y muy económica, solucionarle todos los problemas y averías que pueda tener en su instalación eléctrica, sin necesidad de pagar desplazamientos, ni mano de obra, solo tendrá que pagar los materiales que se repongan.

Liámenos y vendremos a visitarle
Infórmese en **Electrodomésticos Salvador**, C/ Sureda, 9
Porto Cristo. Tel. 82 15 91.

lombófila nos demuestran cómo día a día la Colombófila de Porto Cristo está a la altura de los grandes clubes de Mallorca, entre ellos: Campos, Felanitx.

P. ¿Desde cuándo te dedicas a las palomas mensajeras?

R. Cuando tenía 15 ó 16 años, «heredé» de mi hermano Antonio un palomar y cierto número de palomas en casa de nuestros padres, luego a los aproximadamente 20 ó 21 lo dejé debido principalmente a la falta de un lugar idóneo para practicar este deporte hasta hace 4 años en que comencé de nuevo.

P. ¿Siempre has pertenecido al Club Colombófilo P. Cristo?

R. Sí, siempre.

P. ¿Qué Club de Mallorca cuenta con las mejores palomas?

R. Bueno, en todos los clubes hay buenas palomas, pero quizás en

Campos o Felanitx haya un mayor número.

P. ¿Cuánto se ha llegado a pagar por una pareja de palomos?

R. Los japoneses han ido a Bélgica para esperar la llegada de los concursos desde Baraceio y han pagado por los primeros clasificados alrededor de un millón de pesetas. Aquí, en Mallorca, que yo conozca, el más caro es uno de 200.000 ptas.

P. ¿Qué beneficios le ha aportado este deporte?

R. El beneficio más grande es el de las amistades que he logrado a través de este deporte, ya que beneficio económico sólo lo obtienen los grandes monstruos de la Colombófila.

P. ¿Cuánto cuesta anualmente este deporte?

R. Nunca he hecho números, ya que estoy

seguro que de haberlos hecho hubiera tenido que tomar serias medidas e incluso plantearme la práctica de otro deporte. Con esto no quiero decir que el practicarlo moderadamente sea exageradamente caro, lo que ocurre es que, como en casi todo, los caprichos se pagan.

P. ¿Cuál ha sido la mayor alegría que usted haya podido tener en este deporte?

R. Bueno, aparte de la sensación que tienes a la llegada de los palomos, quizás los dos campeonatos sociales conseguidos.

P. ¿Cuántos palomos se han anillado en esta temporada 88-89?

R. Nuestro Club compró unas 2.000 anillas para esta temporada.

P. ¿Cuánto tiempo se dedica diariamente a las palomas?

R. El tiempo es un fac-

tor muy importante ya que puedes observar las evoluciones y la salud de las palomas.

P. ¿Qué presupuesto se necesita para montar un palomar?

R. El presupuesto es muy elástico, ya que si cuando nombras el palomar te refieres a lo que es la casa de las palomas, te diré que he visto de todo, desde una especie de pocilga hasta un chalet. Y si te refieres a las palomas en sí, es según lo caprichoso que sea uno.

P. ¿Qué conocimientos se precisan en este deporte?

R. Lo primero que necesitas para practicar este deporte es un cariño especial no sólo hacia las palomas sino a los animales en general. Después la experiencia y los consejos de otros colombófilos te ayudan a crear tu propia línea de paloma y forma de

Nota importante: Especial Navidades

La Revista «Porto Cristo» comunica a todos los lectores de la misma, que en el mes de diciembre habrá un especial Navidades, dirigido en definitiva a saludar y felicitar a todos los vecinos: **las Navidades**. En este especial podremos informar puntualmente de todos los actos que se celebrarán en las esperadas fiestas navideñas. Daremos una guía de celebraciones del final de año que será una atención de nuestros anunciantes y podremos avisar de todas las cartas de los restaurantes ya que es importante saber los menús del día 31. Este especial estará en la calle el día 22 de diciembre y seguirá los mismos cauces de las demás revistas: socios, publicidad pagada, venta en tiendas y lugares habituales etc.

Si quieres saber que se puede comprar y que precios tendrán los productos, **atento día 22 de diciembre estaremos en la calle. «Revista Porto Cristo».**

Nota: La siguiente revista, saldrá con toda normalidad, este especial es un extra y un servicio más.

HAMBURGUESERIA - CAFETERIA

Donald

PREPARAMOS NUESTROS PRODUCTOS ARTESANALMENTE



CODORNICES
POLLOS AL AST
HAMBURGUESAS
PINCHOS
PLATOS COMBINADOS
BOCADILLOS VARIADOS
BISTEC
SALCHICHAS
ENSALADA Y PATATAS

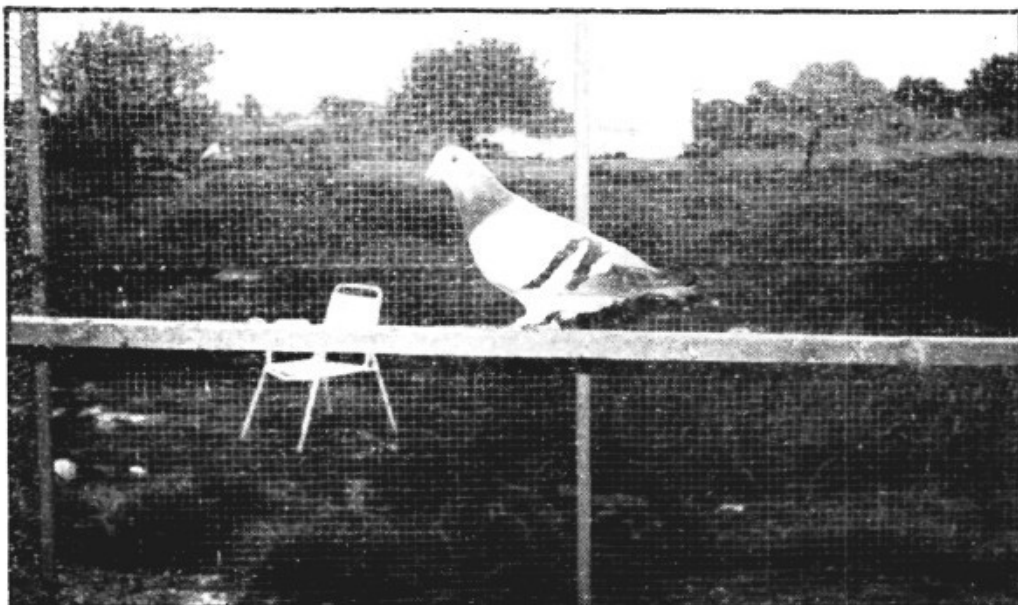
HELADOS FRIGO DE BOLA
POSTRES HELADOS

C/ Carrotja s/n
Urbanización Ses Comes
Tel. 82 13 75

PUEDES DEGUSTAR TU COMIDA EN
NUESTRA INMEJORABLE TERRAZA

ABIERTO TODO EL DÍA

COMIDAS POR ENCARGO



concurrir.

P. ¿Cuál es la carrera más larga que se realiza?

R. Aquí en Mallorca se sueltan las palomas hasta Portugal, que son unos 1.000 km.

P. ¿Qué siente un colombófilo al ver llegar un palomo de esta distancia tan larga?

R. De esta distancia concretamente no lo sé ya que sólo he llevado palomos en una ocasión y por desgracia no comprobé ninguna, pero sí los he comprobado desde Cabeza de Buey (750 km.) y lo que sientes es indescriptible.

P. ¿Cuáles son los enemigos de una paloma en el transcurso de una carrera?

R. Entre los muchos que tiene, los más grandes son los halcones y los «escopeteros».

P. ¿Crees que es un deporte que a diario va a más?

R. Sí, concretamente en Porto Cristo ha pasado en cuatro años de

viajar 400 ó 500 palomos a viajar en la actualidad unos 1.500.

P. ¿Desde su punto de vista, ¿cómo ve el futuro del Club?

R. El futuro de nuestro Club está garantizado ya que entre los socios predomina la juventud.

P. ¿Cuál es el momento actual del Club?

R. El momento actual del Club es claramente ascendente, hasta el punto de convertirse en no mucho tiempo en uno de los mejores de Mallorca.

P. ¿Qué harías para fomentar este deporte?

R. Dar el máximo de facilidades, sobre todo económicos, a los niños en las escuelas.

P. Para terminar, Miguel, ¿cuáles son los trofeos más preferidos para el colombófilo?

R. Sin lugar a dudas los que conciernen a las grandes distancias.

Pedro Riera

Restaurante **EL PATIO** COCINA INTERNACIONAL

Calle Burdils, 53

PORTO CRISTO

Teléfono 82 07 81

Mallorca

BAR RESTAURANTE

CA'N TONI

Ideal para bodas y comuniones y
servicio a la carta mariscos
pescados y carnes frescas

Avd. Juan Servera y Camps - Tel. 82 14 71
PORTO CRISTO

RESTAURANTE **BAR**



Lonyja

Pone a disposición de Clientes y Amigos

GRAN VARIEDAD EN MARISCOS, PESCADOS Y CARNES FRESCAS

Muelle s/n - Tels. 82 08 26 - 82 17 68 - PORTO CRISTO



PORTO CRISTO

C/. Sureda, 10 - Tel. 82 01 17 C/. Oleza - Tel. 55 17 87

Matrícula oberta per classes a Porto Cristo

Horari dematí i capvespre

PROFESSORS:
BEN VICKERS - BIEL GALMÉS.

Obert els capvespres de 5 a 9,30 h.

Englisch - Deutsch - Català - Español
Traduccions - Cursos per empreses



RESTAURANTE - BAR

SIROCO

Marta Clemens

PESCADOS FRESCOS
CARNES FRESCAS

Calle Veri, 9

Teléfono 82 09 35

PORTO CRISTO

Mallorca



INMOBILIARIA
OLIVER
MAYRATA

Vicente Sans Ribas

C/ Julián Alvarez, 7-A
Teléfonos: 20 78 21 - 20 61 20
20 34 11 - 20 36 30
07004 - PALMA

Sucursal:
Sa Coma - Porto Cristo
Tel. 81 00 05
SAN LORENZO

PORTO CRISTO. Apartamento. 3
dormitorios, 1 baño. VISTA AL MAR.
4.500.000 pts.

PORTO CRISTO. Apartamento. 3
dormitorios dobles, 2 baños.
Amueblado. VISTA AL RIUET. 8.000.000
pts.

SA COMA. Chalet, 3 dormitorios, 1 baño,
1 aseo. 10.500.000 pts.

Manuel Gallego Jiménez

Nació en la localidad sevillana de ARAHAM el 4-4-44. A la edad de 15 años emigró a Madrid donde trabajó en la sección de Tenis de la CIUDAD DEPORTIVA DEL REAL MADRID como conservador de pistas de tenis de tierra batida. A los 20 años empezó a trabajar en el CLUB DE TENIS CHAMARTÍN (MA-

DRID) hasta que vino a PORTO CRISTO.

Ya entre nosotros, acomodado en este bello pueblo, ocurrió lo predecible, conoció a una muchacha (de las más bellas del lugar), se casaron y en la actualidad son padres de 2 portocristeños, grandes aficionados al mundo del tenis.

-Manuel ¿qué opinas de las pistas de tierra batida?

-Es la mejor superficie en la que se practica tenis.

-¿Césped natural?

-Son super; económicamente muy costosas.

-¿Césped artificial?

-Son buenas pero yo prefiero la tierra batida.

-¿Tenis Quick?

-Muy buenas, no necesitan conservación.

-¿Raquetas y pelotas?

-No puedo opinar, sería hacer propaganda a una marca determinada.

-¿Qué opinas de McEnroe?

-El tenista más genial del mundo.

-¿Lendel?

-La máquina perfecta de hacer tenis.

-¿Boris Becker?

-Fuerza, furia y agresividad.

-¿Sánchez Vicario?

-Muy bueno, con un drive perfecto y buena bolea.

-¿Mejor tenista comercial?

-Toni Nadal.

-¿Provincial?

-Alberto Tous.

-¿Nacional?

-Sánchez Vicario.

-¿Europeo?

-Ivan Lendel.

-¿Mundial?

-John McEnroe, aunque no figura como el número uno en el Ranking Internacional de la A.T.P.

-Manuel, ¿qué te parece la manera de conservar las pistas de tierra batida aquí, en Baleares?

-Creo que aquí, en Baleares, no se conservan las pistas adecuadamente.



te. Yo conozco la gran mayoría de los clubes de tenis de Mallorca y tengo que decir que creo que no saben repararla. Hay clubes que tienen bastante personal para dicha conservación y, sin embargo, las pistas son muy malas ya que pueden observarse en algunas de ellas unos enormes agujeros y no tienen nunca tierra roja en condiciones, unas veces les falta y otras les sobra. Algunos clubes de tenis mandan a pedir tierra roja a Barcelona porque creen que es mejor y les cuesta mucho más dinero, cuando no muy lejos de Porto Cristo se puede encontrar contactando con un señor que yo conozco y sale cuatro veces más económico y, a decir verdad, la tierra que menciono es mejor que la que algunos importan.

-¿Qué aconsejas?

-Mira, cuando empiezan la construcción de una pista de tierra muchas ya lo hacen inadecuadamente y te diré el motivo, cuando se empie-

za a construir hay que echarle una capa de 30 cms. de cascote de ladrillo para que cuando llueva el agua se filtre y sea absorbida y de esta manera se mantiene la humedad y más en verano cuando hay que regarlas y la tierra se apelmaza sobre la pastilla de la pista, siempre están secas.

-Manolo, ¿podrías explicarme el motivo por el cual sientes esta afición por el mundo de la raqueta?

-Naturalmente, cuando vives el tenis tan de cerca como yo, no queda más remedio que gustarte, ten en cuenta que en mi época de conservador de pistas de tenis ha tenido el gusto de conocer personalmente a los mejores tenistas del mundo.

-¿Como cuáles?

-Pues por ejemplo: Manuel Santana, Andrés Gimeno, John Neco, Rok Leviet, Arthuras, Dery Rasto, que Manuel Santana le ganó la final de Wimbledon, Helli Nastase,

Adriano Panata, Yimbo, Bjorn, más conocido por el sueco de oro, Guillermo Vila, Pancho González, Víctor Pecci, Juan Gibet, Arilla, Juan Manuel Cuder, los hermanos Martínez y un largo, etc.

-¿Y féminas?

-Por supuesto, escucha, Vili Ykins, Marthina Manatrilova y muchas más.

-Veo que bien relacionado lo estás pero, ¿qué le dirías a los chicos y chicas que empiezan ahora?

-Solamente les diría una cosa, para ser un buen deportista en cualquiera de las esferas del deporte hay que conocer de cerca el sacrificio, poder de reacción, una vida ordenada y los triunfos vienen después.

-¿Cuál era tu misión en el Club de Tenis Chamartín (Madrid)?

-Yo era el encargado de conservar la pista central donde se juegan las finales del GRAN PRIX INTERNACIONAL.

-Manolo, tus hijos juegan al tenis ¿qué me dices de ellos?

-Pienso que juegan muy bien pero no tienen poder de sacrificio y por este motivo no serán nunca unos buenos jugadores, podrán ganarse la vida con el tenis pero nada más.

-¿Quién es el entrenador de tus chicos?

-Te puedo decir orgullosamente que es D. Antonio Nadal que para mí es el mejor entrenador que hay en las Islas Baleares.

Texto:

Juan Tur Santandreu.

La primera paraula que pronunciarà aquest nin serà en mallorquí.

Els infants que ara neixen a la nostra illa son ciutadans del món per dret propi. La paulatina desaparició de les fronteres, l'expansió dels mitjans de comunicació i l'agilització dels transports, posaran a l'abast de tots aquests infants la possibilitat de visitar o de fixar la residència a qualsevol lloc del món. Per tot això no hi ha res tan important com

oferir-los, des de molt petits, la possibilitat que siguin vertaderament conscients de la seva pròpia identitat i que puguin sentir-se dignes hereus de tota la riquesa de la nostra cultura. La normalització de la nostra llengua i el coneixement de la nostra cultura es l'únic camí perquè puguin aconseguir-ho. La nostra obligació, evidentment, es facilitar-los-ho al màxim.



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

FOTO ESTUDIO MORENO - 6

Reportajes en fotos y VIDEO
Reproducciones fotográficas
Películas en Alquiler
Material fotográfico

Carretera Son Servera, 6 - Tel. 82 10 44

Paquetes de «Software» integrado

La forma más reciente del software para microordenadores es la que combina varios paquetes en uno. A este tipo de combinaciones de programas se le suele llamar software integrado. Estos programas son el resultado de la evolución natural del software de los microordenadores. Sin embargo, tal como confirma la experiencia reciente, la creciente utilización de los paquetes de software integrado hace de esta evolución algo revolucionario en sí mismo. La combinación del software no sólo potencia a sus componentes y hace más sencillo su manejo, sino que el conjunto gana respecto de la suma de sus componentes. Aunque todavía

son pocos los paquetes de software integrado, están apareciendo otros nuevos y se anuncian más, de modo que se confirma esta tendencia.

Los paquetes de software integrado son básicamente una evolución de las hojas electrónicas. Mientras que estas hojas constituyen probablemente los más populares entre los llamados programas de productividad personal, otros tipos de programas han sido utilizados con gran rendimiento de textos y los programas de comunicaciones. Los gráficos también han sido cada vez más utilizados. Los usuarios de microordenadores se han dado cuenta que, tarde o tem-

prano, tenían que emplear todos estos programas. Además, se daban cuenta de que sus necesidades implicaban el uso compartido de los mismos datos por los distintos programas. Como consecuencia, era obvio que debía conseguirse alguna fórmula para hacer compatibles todos estos programas y que pudieran intercambiar información. El primer paso en este sentido lo dio VisiCorp al desarrollar el formato para el intercambio de datos.

Este modelo permite tener ficheros con un formato estándar que pueda ser compartido por los programas de hoja electrónica y por los paquetes

de bases de datos, los de tratamiento de textos, los de gráficos, y otros.

Pero, a pesar del progreso realizado en la compatibilidad de los programas relacionados, su aplicación real no es tan sencilla. El proceso es laborioso y lento.

Como la mayoría de los programas son aún incompatibles unos con otros, se ha desarrollado un submercado dedicado a crear paquetes de software integrado, no sólo se elimina la necesidad de este software de conversión sino que se agiliza y simplifica para el usuario individual al empleo de las más importantes herra-

POPIUM SPORTS

PRENDAS PARA EL DEPORTE

SPORTWEAR



**ARTICULOS DE DEPORTE
Y PESCA**

Avd. Amer, 9

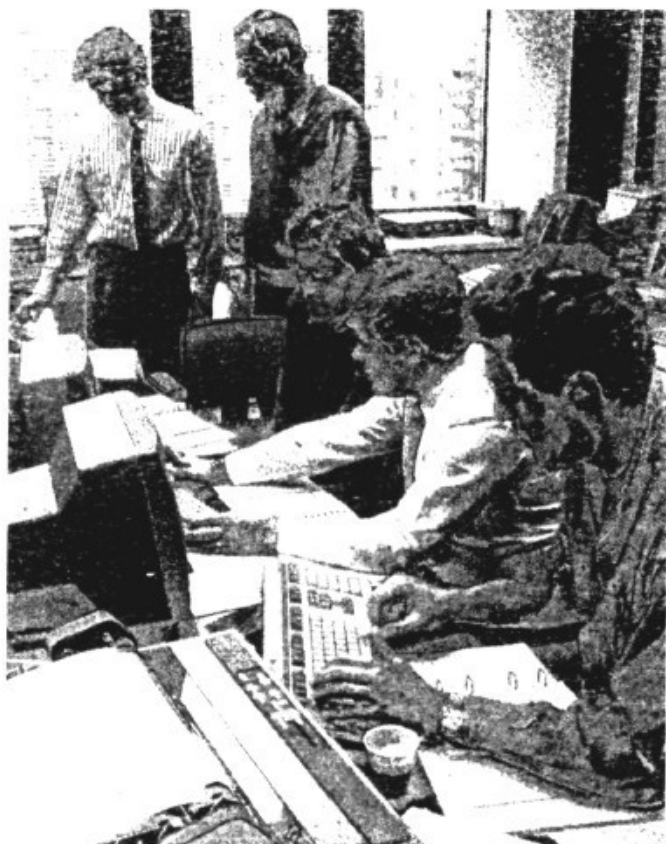
07680 PORTO CRISTO

mientas de software.

Resumiendo: estos nuevos paquetes de software integrado representan un avance increíble en la capacidad y ventajas obtenidas mediante el software de ordenador personal.

Hay dos tipos distintos de paquetes de software integrado. El primero prescinde del sistema operativo normal y crea su propio entorno y su sistema de ficheros. Los programas de aplicación del paquete están totalmente integrados en lo que es realmente un sistema cerrado.

La otra forma de sistema integrado coopera con el sistema operativo y está más abierto a la incorporación de nuevas funciones. Este tipo de paquete integrado es una mejora, o una ampliación, del sistema operativo normal. Estos paquetes



crean un entorno en el cual los programas preparados para funcionar con el sistema operativo pueden trabajar conjuntamente y compartir información.

El primer paquete de software integrado que apareció fue el MBA. También es uno de los más completos. combina una hoja electrónica avanzada, una gestión de bases de datos, un tratamiento de textos, un programa de gráficos y las funciones de telecomunicaciones. En resumen, todos los programas de productividad personal más utilizados reunidos en un paquete único.

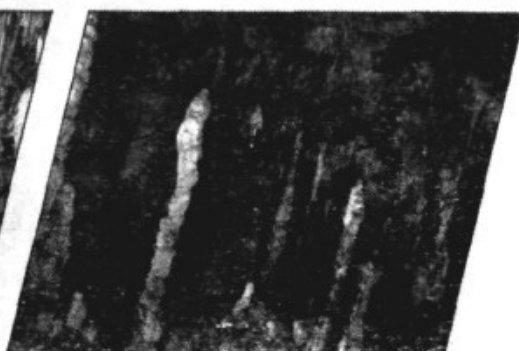
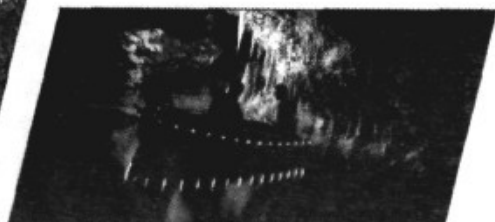
Otros paquetes de software integrado son Lotus 1-2-3-, Symphony, Vision, etc.

Jaume Mestre

CUEVAS DELS HAMS

PORTO CRISTO - MALLORCA

Abierto todos los días



Conciertos
clásicos en
el lago Mar

El espejo del ayer



Antonia Fons



Jaume, Miguel Campanet, Patricio, Toni Neptuno, Pascual «Es Pobler», Toni Riera «Mossegat», Abajo, Pedro «Felip»



De pie y de izquierda a derecha: Pedro Pascual «Ca'n Frau», Bernat Martí, Mateo Fons, Juan García, Pep Piña «Jopito». De cuclillas, de izquierda a derecha: Miguel Gomis «Conejo», Tomas Riera «Geyte», Miguel Pocoví «Goxo», Sebastián Sureda y Jaume López. Octubre 1963



Isabel Carrió Gaya «Pusa». 1932



Maria Galmés Barceló y Antonia Galmés Barceló



De izquierda a derecha: Juani Roso, Carmen Martínez, Joana Genovart «Neula», María Massanet, Manoli Roso, Bárbara Genovart «Neula». Píkan 1971



Huerto Ca'n Uyet. Toni Ferrer Vaquer «Uyet» y Margarita Font Bennasar «Vinaigre». Año 1933



Francisca Juan Jordà «d'es Forn». Tenía 20 meses y hoy tiene 40 años



Manolo Gallego y Manolo Orantes con el equipo de recogepelotas. Club Tenis Chamartín. Madrid 1969

Imatges d'ahir



1.- Vicente Jerez, 3.- Biel «Chumbo» 4.- Tomeu «Ses Comes», 5.- Juan Ferrino, 6.- Miguel Terrasa, 7.- J. Escri.
Abajo: 1.- Biel Coní, 2.- Juan Sanxo «De Petre», 3.- M. Ramis, 4.- Paco Catala, 5.- Pep Masias. EL PATIO C.F.



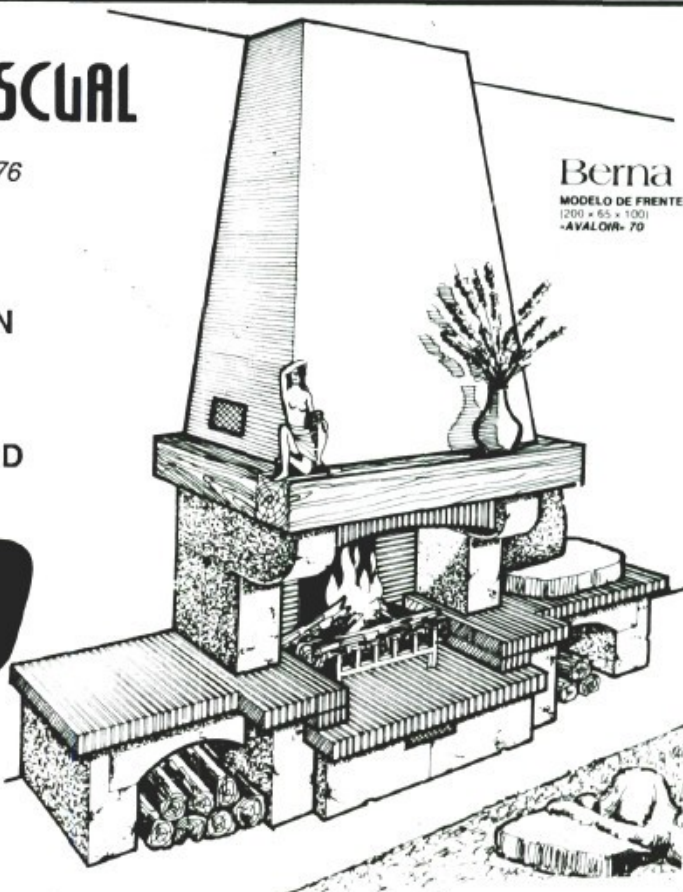
PERFECTO-PASCUAL

Avd. Pinos, s/n - Tel. 82 07 76
PORTO CRISTO

MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN
PAVIMENTOS CERÁMICOS Y DE GRES
PIEDRA ARTIFICIAL
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE:
CHIMENEAS CARPINELLI Y WATERFORD

FUEGO

de Carpinelli



Berna

MODELO DE FRENTE
(200 x 65 x 100)
-AVALLOR- 70